IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. **G. A. Ottavi**

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

DEPUTATO AL PARLAMENTO

Redattore Capo: CAV. PROF. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'Avv. Prof. Cav. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane e americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario di Redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

SERIE QUINTA

Anno Cinquantaduesimo
(1906)

VOLUME SECONDO (NOVANTESIMO SESTO DELLA COLLEZIONE)

CASALE
TIPOGRAFIA E LIT. CARLO CASSONE

1906

SOMMARIO.

L'ordinamento agrario della Francia

Proseguendo a dimostrare la tesi (v. *Coltivatore* n. 24) essere oramai cosa indispensabile dotare il nostro paese di ordini ed istituti tali che agevolino ed estendano l'insegnamento e l'applicazione delle buone pratiche agricole, ci è grato oggi parlare dell'ordinamento agrario che vige in Francia.

La Francia, che è alla testa di ogni progresso civile, scientifico, industriale e commerciale, si trova anche alla testa di ogni studio e ricerca pel progresso agricolo; e di ciò è prova evidente il largo sviluppo che essa ha dato alle sue istituzioni agrarie.

Forse tale ordinamento è già noto a molti. Ma non sarà discaro di vederne quì una breve nozione.

Al Ministero dell'agricoltura, oltre ai soliti servizi di gabinetto, di segreteria e di amministrazione, vi sono ancora quattro grandi direzioni: dell'agricoltura propriamente detta, delle foreste, dell'idraulica e dell'allevamento equino.

Le 90 provincie, onde si compone lo Stato, sono

vise, per riguardo all'agricoltura in otto grandi regioni, governate ognuna da un ispettore generale. Ed ogni provincia ha un professore provinciale con vari direttori dei laboratorii e delle stazioni viticole, enologiche, agronomiche, zoologiche, entomologiche, casearie, sericole, patologiche, ecc. delle quali le provincie sono largamente fornite, in ragione della speciale natura e coltivazione dei loro terreni. Così vi sono 149 professori titolari che dipendono dagli ispettori generali delle regioni rispettive, oltre a quelli che si trovano specialmente addetti all'insegnamento.

Esistono infatti in Francia 14 istituti d'insegnamento superiore, che comprendono 5 scuole nazionali d'agricoltura, 3 scuole nazionali di veterinaria, 2 scuole nazionali dell'industria casearia, una scuola forestale, una scuola d'allevamento dei cavalli, una scuola d'agricoltura, e una scuola delle industrie agricole.

Poi si contano 37 scuole speciali, delle quali 10 sono di caseificio, 12 scuole-podere, 7 di frutticoltura, 5 scuole di pratica professionale, una scuola d'avicultura, una di piscicultura ed una di allevamento del bestiame.

Ed infine si hanno 42 scuole pratiche di agricoltura, sparse come altre, in tutte le regioni dello Stato, le quali accolgono i giovani per 2 o 3 anni di studio.

Con un ordinamento cosiffatto, vasto, ben adatto ed omogeneo, al quale è applicato un numeroso personale generico e specializzato di oltre 300 professori agronomi distribuiti su tutto il territorio dello Stato, può ben la Francia guardar superba ai suoi successi nelle industrie agrarie, ed andar tranquilla incontro alle più gravi crisi eventuali, quali furono quella del bestiame di 35 anni or sono, e quella della fillossera di 25 anni fa.

Di fronte ad un tale ordinamento cosa possiamo noi, in Italia, presentare?

Poichè le popolazioni delle due nazioni, che hanno la stessa proporzione di abitanti agricoli, stanno fra loro come 39 : 33 si può ben dire che a noi spetterebbe un ordinamento agrario che per importanza ed estensione fosse almeno i 3|4 di quello che ha la Francia.

Ma, fatti i conti, cosa troviamo?

Alberto Ara.

L'utilità delle falciatrici meccaniche

Con il concorso della benemerita Federazione italiana dei consorzi agrari e di questo Consorzio agrario cooperativo, la nostra Cattedra ha proceduto nel mese passato a numerosi esperimenti di falciatura meccanica con la falciatrice Osborne n. 2. La falciatrice, non nuova per i nostri agricoltori, è riuscita ai più di grande soddisfazione e non v'è dubbio che in buon tempo si estenderà molto, specialmente se con piccole modificazioni si riuscirà ad applicarle un apparecchio a mietere che tagli a 40-50 cm. dal suolo, onde non si debba rinunciare allo strame. Comprendiamo che a questo scopo potrebbero usarsi le mietitrici, ma la prima soluzione sarebbe più economica e forse anche più comoda ed opportuna. Tuttavia, anche se le falciatrici non potranno adoperarsi che per gli erbai, medicai, prati e strami, la loro introduzione rappresenterà un gran coefficente per la soluzione del problema della deficenza di mano d'opera.

Se non che, qualcuno non si è entusiasmato di dette macchine giudicando il loro lavoro dai risultati di cui ci si è dovuti talora accontentare, data l'imperfettissima preparazione del terreno. Gli erbai in generale, i medicai, che sono quasi sempre seminati o in presoni o in prese pianeggianti, sono stati rasi dalla falciatrice nel miglior modo desiderabile; dei prati avvicendati e degli strami, che si trovano in prese strette e ricolme (*porche*), evidentemente una parte non trascurabile è destinata a restare nel terreno.

Gli agricoltori che hanno assistito alle nostre prove, hanno veduto funzionare la falciatrice in ogni condizione: bene in terreno ben preparato, discretamente nell'altro. Pur tuttavia qualcuno, convinto che il difetto non stìa nella macchina ma nel terreno, ha asserito che la falciatrice non potrà molto diffondersi in pianura, perchè la produzione del grano sarebbe seriamente compromessa se si rinunciasse alle porche.

E così chi ha voluto adoperarla in collina, ove, negl'interfilari diretti nel senso della maggiore pendenza, le irregolarità superficiali sono frequentissime, o si è accontentato di un lavoro tollerabile o ha erroneamente concluso che la falciatrice non è macchina da adoperarsi in collina.

Analogamente chi ha provato a falciarvi le sulle molto sviluppate, per loro comportamento naturale involute e striscianti con la parte inferiore dello stelo, ed ha dovuto smettere, ha concluso che la falciatrice non è per noi, giacchè i nostri prati sono in grande maggioranza (purtroppo è vero) costituiti da sulla.

Or bene, i notati inconvenienti, reali allo stato attuale delle cose, possono, debbono anzi, essere rimossi.

Riepiloghiamo quanto si è constatato :

1° La falciatrice può usarsi in pianura, col terreno disposto a presoni o a prese piane ;

2° La falciatrice, anche in pianura, non può usarsi per il taglio dei foraggi seminati sulle porche, se non rinunciando a una certa quantità di foraggio e di paglia ;

3° Le falciatrici in pianura non possono neanche usarsi nelle sulle molto sviluppate, come di ordinario sono da noi ;

4° In collina il vantaggio della sollecitudine e dell'economia del lavoro scema d'assai perchè le piantagioni sono a rittochino e lavorando in tal senso si è costretti salire a vuoto.

*
* *

Le perdite di foraggio che conseguono la falciatura meccanica nelle porche non costituiscono cosa molto grave perchè le parti inferiori dei gambi sono legnosissimi nelle sulle e restano poi nei *rosicci* del bestiame. Non è che bene se rimangono nel terreno ad accrescere la ovunque deficente sostanza organica.

Dette perdite, poi, si eviteranno facilmente togliendone la causa, ossia formando le prese piane, larghe tanto da radersi in due viaggi della macchina, e separate da solchetti poco profondi. A questa proposta si scatena l'ira dei nostri coltivatori, che come dicevamo poc'anzi, a spada tratta, sostengono non potersi abolire le porche, giacchè loro malgrado certe terre forti *(porcini)* trattengono l'acqua.

Ed infatti è così: in molti campi dei bei piani di Chiaravalle, Osimo, Loreto, nonostante le porche colmissime, ristagna l'acqua. E qual'è la ragione? la mancanza di sistemazione del terreno. Dove trovate i bei campi ricolmi, separati da profonde fosse campereccie, della Toscana, dell'Emilia, della Romagna? dove vedete mai adoperare una ruspa od effettuare le arature colmando o scolmando per togliere gli avallamenti o i rialzi che sì spesso rendono tanto irregolari gl'interfilari di pianura? E così l'acqua ristagna a suo bell'agio, il terreno non si aerea nè si bagna abbastanza, lo scolo avvenendo ovunque troppo superficialmente. Si provi l'applicazione del classico sistema dell'affossatura a « prode » o a « rivale » e poi si veda se, anche con i solchetti a m. 2,50, circa, non si ottiene uno scolo molto migliore dell'attuale e se anche la falciatrice non funziona inappuntabilmente.

Ad una disposizione diversa dell'attuale si deve ad ogni modo giungere: l'esige l'uso dei trivomeri e degli estirpatori per le semine e per la rottura leggera delle stoppie, l'esige l'uso della seminatrice, degli erpici, delle macchine in genere.

Bando dunque alle porche, che, bene diceva il prof. Poggi, *fanno a pugni con l'agricoltura moderna.*

Forse potranno tollerarsi in qualche caso eccezionale, quando non si sia in grado di ricorrere a mezzi migliori.

*
* *

Che le falciatrici non funzionino bene nelle sulle molto sviluppate è pure vero, ma parliamo delle sulle presenti, giacchè, se il terreno fosse piano, la guaina della sega raderebbe il suolo per tutta la sua lunghezza e i gambi, anche se corichi e stravolti, verrebbero tagliati ben da corto.

Quando invece la presa è colma, la sega sta parecchio sollevata da terra, s'ingolfa, agisce male.

Crediamo quindi che una buona preparazione del terreno limiti molto anche questo inconveniente. E, se anche non vi si riuscisse pensiamo che fra non molto la sulla, nei nostri campi, dovrà essere ridotta nelle crete dove proprio non prosperi altra foraggera, per cedere posto alla medica, al trifoglio pratense, alla crocetta consociata con il frifoglio, ecc. Lo richiedono la fertilità dei terreni e l'economia dell'industria zootecnica. E mediche, trifogli, crocette, si falciano benissimo con le falciatrici.

*
* *

In collina è verissimo che le macchine falciano meno bene che in piano e che si deve fare un viaggio a vuoto perchè spesso la pendenza non permette ai buoi di far agire la sega con la voluta velocità, tornando a monte.

Ma in collina che bisogno c'è della presa colma? E perchè una buona volta non si lascia il rittochino e non si applicano le lavorazioni in traverso, che nella generalità dei luoghi sarebbero possibili? Purtroppo le piantagioni in molti casi lo vietano, ma in molti altri è il contadino, che, per non *far passare la terra* — com'egli dice, alludendo al trasporto dell'ultima fetta di un campo trasversale nel solco della prima del campo successivo — rinuncia alla buona conduzione delle acque, al sufficiente inumidimento del suolo, e ai tanti altri vantaggi della lavorazione in traverso,

Dunque? Abolire intanto le prese colme, togliere, con l'uso delle ruspe gli avallamenti ed i rialzi in modo da poter ridurre i profondi acquarecci di scarico dei *morticci*, e poi... e poi pensare, nell'eseguire le nuove piantagioni e sistemazioni superficiali, a seguire i consigli di chi da tanto predica di cambiare sistema. Allora nelle non poche colline di mite pendenza, le falciatrici andranno benissimo e si potrà lavorare nell'andata e nel ritorno, sebbene, anche falciando nel procedere a valle soltanto, le macchine riescano molto comode ed economiche.

Certo che in montagna, fra gli alberi sparsi, fra i fitti filari di qualche campo irrazionalmente piantato, nei burroni, nelle terre mal sistemate, l'uomo vincerà sempre e questa è una consolazione per... i falciatori di professione.

Noi confidiamo che la ben sentita mancanza di mano d'opera sia leva potente per condurre gli agricoltori a sistemare il terreno come l'uso delle macchine e la buona tecnica richiedono, tanto più che il desiderio di adoperare i mezzi meccanici viene sempre più intensamente manifestandosi, anche per parte dei coloni. E diversamente non può essere per ragioni di tornaconto e di opportunità. Quando, ad esempio, il contadino corrisponda L. 9, per giornata di 10 ore, al proprietario che gli affida una falciatrice per l'uso, dice il Minetti — con la scorta dei dati positivi riportati nel *Coltivatore* del 17 corrente — che, *pagata l'opera propria, pagati i buoi*, guadagna L. 8 per ogni ettaro di sulla e L. 3 per ogni ettaro di strame. E noi aggiungiamo che guadagna qualcosa anche in salute.

Nè è detto tutto. Si pensi a quel che è accaduto quest'anno a proposito della falciatura: fino ai primi di giugno è corsa stagione favorevole per l'affienatura, ma si andava a rilento nel falciare perchè le sulle erano poco sviluppate, erano troppo tenere — secondo i nostri coltivatori — c'era poca mano d'opera, i bachi e le viti avevano bisogno di custodia. E così abbiamo aspettato la stagione poco propizia ed abbiamo in parecchi luoghi affienato, sotto un po' di acquetta, della sulla che non di rado era andata in seme. Che buon foraggio!

Ma se quattro uomini possono abbattere a mano 7000 mq. di sulla e con le falciatrici tre ettari, mercè l'uso di queste non si sarebbe riusciti a falciare in tempo? E quanto avremmo guadagnato allora? La stalla soltanto potrebbe calcolarlo.

*
* *

Concludiamo dicendo che al presente l'agricoltore non può sperare sempre lavoro perfetto dalle falciatrici perchè il terreno è sovente mal disposto, ma che egli ha tutto l'interesse di modificare le attuali disposizioni superficiali per poter in seguito adoperare le macchine quanto più gli sarà dato.

E sieno grazie al prof. Rampazzo, Ispettore della Federazione dei consorzi, che moltissimo contribuì alla buona riuscita delle nostre parecchie prove pratiche.

Ancona, giugno 1906.

L. SABATTINI
Primo assist. nella Catt. amb. di agr. di Ancona.

La “cochylis„ o tignuola dell’uva

I viticultori di parecchie provincie d’Italia sono oggi allarmati e giustamente allarmati. Essi hanno assistito, senza avervi potuto opporre un sensibile ostacolo, alla prima comparsa e ai primi danni della tignuola dell’uva, questo nemico che per essere saltuario non è meno dannoso. E giustamente prevedono che il nuovo attacco, quello della seconda generazione dell’insetto sarà più grave ed avrà sinistra influenza tanto sulla qualità quanto sulla quantità del prodotto.

Ciò che è più doloroso è il fatto che, per quanto preveduto, il danno non si potrà ormai evitare. La sola speranza sta in qualche grosso temporale che col repentino e forte abbassamente di temperatura possa sorprendere la nuova generazione dell’insetto, nel momento della maggior sua debolezza e sterminarla. La natura dunque sola ci può efficacemente aiutare poichè l’uomo, salvo in qualche brolo o giardino, in cui la scelta degli acini bacati si possa far direttamente colle mani, non potrà che assistere, spettatore inoperoso e sconsolato, alle devastazioni del suo piccolo nemico.

A chi chiede oggi consigli non si può invero se non dare la solita risposta, che cioè la vittoria contro la cochylis (o *eudemis* che sia) non si può sperare da uno solo, ma da tutto un complesso di provvedimenti, che ormai sono ai viticultori ben noti, avendone più volte letta o sentita la enumerazione.

E non basta. Quando anche i noti consigli dello scortecciamento invernale, della caccia primaverile alle farfalle e gli altri fossero accuratamente eseguiti, ma solo su zona ristretta, vano sarebbe lo sperarne un risultato. La lotta vuol essere eseguita su vasta scala.

I nostri maestri in punto alla lotta contro la cochylis sono specialmente i viticultori tedeschi i quali contro questo nemico debbano battagliare non saltuariamente come noi, ma tutti gli anni e ciascun anno per due volte. I tedeschi danno anzi un nome speciale all’insetto secondo che appartiene alla prima o

alla seconda generazione; e chiamano *Heuwurm* il vermicciattolo che compare in primavera e *Sauerwurm* quello che si annida in agosto e settembre entro gli acini.

Orbene tutto ciò che di pratico si sa e si può perciò coscienziosamente consigliare fu eseguito nei vigneti tedeschi su vasta scala e con quella cura meticolosa che è propria di quei popoli tenaci e disciplinati.

Uno degli ultimi rapporti (pubblicato nel marzo scorso dal giornale di Magonza *Weinbau und Weinhandel*) si riferisce ad un grosso esperimento cominciato nel 1901 e continuato sino al 1905 sotto la direzione del noto viticultore Oberlin a Beblenheim in Alsazia, si tratta di una prova fatta su 29 ettari di vigneto. La caccia fu data alle farfalle 1° coi ventagli invischiati due volte al giorno; 2° colle lampade durante la notte. Ecco i risultati ottenuti:

ANNO	CACCIA DIURNA Farfalle prese		CACCIA notturna colle lampade — Farfalle prese	TOTALE delle farfalle prese
	di mattina	di sera		
1901	102,114	204,229	71,768	378,111
1902	70,0'1	120,489	19,433	209,933
1903	14,232	35,143	14,690	64,065
1904	15,172	23,359	8,228	46,759
1905	7,712	17,504	2,378	27,594
Totale . .	209,241	400,724	116,497	726,462

Queste cifre sono molto eloquenti. Esse dimostrano la graduale sensibilissima discesa delle farfalle acchiappate a cui beninteso corrisponde, come nota l'autore nel suo rapporto, la progressiva diminuzione del danno e la possibilità di ridurlo ad un minimo in pochi anni. Risulta pure che la caccia coi ventagli o colle reti invischiate (di cui è così autorevole propugnatore in Italia il nostro collaboratore padovano Farini) è molto più efficace della caccia colle lampade. Infatti l'84 0[0 delle farfalle acchiappate lo fu con questo sistema mentre il 16 0[0 fu preso nei piatti invischiati delle lampade. Di queste ultime ne erano state stabilite, per tutta l'estensione dei 29 ettari, mille e il sig. Oberlin si propone di

aumentarne il numero negli esperimenti del 1906 e degli anni successivi.

É pure da notare che la lotta tanto col primo quanto col secondo sistema fu condotta contro tutte e due le generazioni della cochylis.

Questo ed altri esperimenti fatti non solo in Alsazia, ma sul Reno, nella Baviera Renana e nell'Austria inferiore dimostrano che la lotta contro questo nemico è possibile purchè la si faccia con cura e con paziente perseveranza e sopra una certa estensione.

Chi in Italia si proponesse di cominciare subito esperienze cogli accennati sistemi non dovrebbe perder tempo. E per conoscere in quale momento si possono efficacemente accendere le lampade dovrà metterne frattanto qualcuna, quale spia, qua e là nei vigneti.

E appena riscontrate, al mattino le prime farfalle morte sul piatto invischiato (e per non confondere con altri insetti farà bene a portarle al professore ambulante) non dovrà indugiare ad intraprendere la lotta diurna e notturna, i cui risultati come si è veduto, non potranno essere dubbii.

E. Ottavi.

L'aspetto dei raccolti in Italia

(Inchiesta particolare del « Coltivatore » fatta a fine giugno)

Approfittando della gentilezza mai smentita dei nostri amici professori delle cattedre ambulanti e delle scuole agrarie e abbonati egregi, abbiamo anche quest'anno fatta un'inchiesta sull'aspetto dei raccolti alla fine di giugno e ne diamo oggi il risultato.

PIEMONTE.

Torino. Frum., quasi ovunque bello e promettente, sebbene in parte allettato dal vento - Bellissime la segale, l'avena; il granoturco è un pò in ritardo - Barbabietole esse pure in ritardo ma assai prosperose - Vite, lascia solo sperare una produzione media e in qualche punto scarsa - Foraggiere, produzione copiosa pel 1° taglio, superiore di 1\|3 ad 1\|4 a quella dello scorso anno - Frutti, molto danneggiati dalle avversità atmosferiche e dai parassiti - Canapa, discreta, sebbene un pò in ritardo.

Novara. Frum., in generale buono ed in parecchi casi anche ottimo - Segale mediocre - Barbabiet., le poche messe ad esperimento sono buone - Vite, causa le disastrose grandinate

dell'anno scorso le nostre viti sono poco produttive, però avuto riguardo a queste circostanze non v'è male - Foraggiere, non si è mai fatto tanto fieno come quest'anno in pianura - Frutta, quasi completamente a male.

Biella. Frum., buono e abbondante, non si è constatato che poco allettamento - Benissimo la meliga - Barbabietole, non furono fatti che due tentativi e pare vadano bene - Vite, eccezion fatta delle zone colpite dalla tempesta (1905) le condizioni sono buone - Foraggi, ottimi - Frutti, molte malattie - Canapa, buona.

Cuneo. Frum., abbastanza bello, qua e là un pò magro, raccolto medio - Segale, buona - Vite, fiorisce ed allega benissimo, quasi niente crittogame; bene - Prati stabili bene, ottimi fieni, medica abbondante, trifogli diradati - Frutta, molte ciliegie e mele promettenti; pesche poche.

Alessandria. Frum., buonissimo, non allettato; buon raccolto - Meliga, bene, ma comincia soffrire siccità - Barbabietole, in generale molto bene - Vite, sana, raccolto buono; intaccata però in molte località da Pirale ed Eudemis - Foraggiere, dove non si può irrigare si farà poco - Frutti, discreti.

Tortona. Frum., produzione normale - Altri cereali, soffrono la siccità, impossibile prevedere esito - Barbabietole, si coltivano in quantità trascurabile - Vite, in buone condizioni di vegetazione; si prevede raccolto superiore al normale - Foraggiere, scarso il prodotto del 2° taglio delle erbe mediche causa la siccità - Poca frutta in genere.

LIGURIA.

Genova. Frum., belli ma poco coltivati - Avena bella ma poco coltivata - Vite, buone fioriture; in qualche luogo colpita da grandine - Foraggiere, buone - Olivi, fioritura mediocre essendo l'annata scarsa - Frutti, raccolto ordinario - Agrumi, fioritura mediocre.

Albenga. Frum., buono - Vite, promettente - Foraggiere, inferiore al 1905 - Olivo, ottima fioritura - Fruttiferi, meno del passato anno.

Porto Maurizio. Frum., in montagna buono - Vite, raccolto buono - Foraggiere, raccolto buono - Olivi, fioritura abbondante, ma tardiva - Fruttiferi, raccolto discreto - Garofani, belli in generale; rose belle.

LOMBARDIA.

Milano. Frum., normale - Segale, biade, buoni - Maggengo, abbondante; agostano, poco promettente

Gallarate. Frum., promette bene, non danneggiato da malattie crittogam. - La segale, coltivata in quantità maggiore del frum., ebbe a soffrire in molti luoghi per grandinate del principio d'aprile. Il raccolto sarà inferiore al normale - I tagli maggenghi, riuscirono bene sia nei prati naturali che artificiali. Gli agostani, promettono poco per l'asciutto.

Sondrio. Segale, scarsa causa l'asciutto - Vite, previsioni soddisfacenti - Foraggiere, buono il 1° taglio nella bassa valle, scarso nell'alta. Nei luoghi non irrigui sarà scarso il 2° taglio anche nella bassa.

Como. Frum., bello e sano, promettente raccolto normale e di qualità superiore - Altri cereali abbastanza belli - Barbabietole, non sono nate (sono tutte da foraggio) - Vite, molto carica di grappoli e promettente - Ottimo il maggengo, annata favorevole - Bozzoli, buon raccolto - Olivi, mediocrissimi - Fruttiferi, meno peggio degli anni scorsi.

Pavia. *Lomellina.* Frum., nel complesso buono, soffre l'asciutto: sperasi produzione superiore alla media - Avena piuttosto meschina ed in parte fallita - Segale, prodotto discr. - Prati, raccolto copioso ma scadente il 1° taglio, promettente il 2°.

Voghera. Frum., molto bello e promettente meno nella parte colpita da grandine, la quale fece un danno del 90 0[0 - Granturco, ha sofferto per siccità - Vite, sanissima e promette prodotto di 1ª qual, quantità corrispondente ad un medio raccolto - Mentre il 1° taglio è stato abbondante, ora le erbe mediche e trifogli soffrono di siccità - Prodotto abbondante per susine, meno che medio per pere e mele.

Brescia. In generale i raccolti si presentano normali; le condizioni atmosferiche dicretamente buone. Fino ad ora non si hanno a lamentare gravi attacchi di peronospora alla vite.

Bergamo. *Sarnico.* Frum., aspetto promettente, ma si prevede un raccolto inferiore all'anno passato causa le pioggie insistenti di primav. - Granturco, bellissimo. Se non vi saranno periodi di siccità il raccolto sarà abbondante - I vecchi vigneti non portano che qualche grappolo. I nuovi promettono un raccolto abbondante - Fruttiferi, promettono un raccolto molto scarso causa una fitta nebbia venuta alla fine d'aprile.

Cremona. Frum, eccellente aspetto; meno, qua e là, qualche allettamento, però tardivo - I granturchi promettono bene - Le prime semine di barbabietole ben riuscite, e le risemine, promettono bene - Vite, scarsa messe d'uva, promessa generale di mediocre raccolto - Dopo un taglio maggengo assai abbondante, il secondo taglio è abbastanza promettente.

Crema. Frum., raccolto discreto - Granoturchi, rigogliosi; risi promettenti - Bozzoli, produzione abbondante e di buona qualità - Maggengo abbondante; agostano meno promettente per quantità.

Mantova. Frum., splendido in complesso, si prevede un raccolto pieno - Granturco, bello, rigoglioso, danneggiato quà e là dagli elateridi - Barbab., discrete, germinate male - Vite, bella ovunque, peronosp., raccolto molto scarso - Bene i prati artificiali, non così i prati stabili che hanno sofferto pei freddi delle notti trascorse - Frutta, pochissima in genere - Canepa, discreta.

VENETO.

Verona. Frum., abbastanza buono per quantitativo, ottimo per qualità - Altri cereali in generale promett.; in alcune plaghe il granoturco è alquanto indietro di vegetazione - Barbabietole, buona vegetazione; la coltivazione delle stesse è però notevolmente inferiore al consueto - Vite, in complesso prodotto promettente, peronospora e oidio; in alcune plaghe forte sviluppo della cochylis - La fienagione è stata in massima parte contrariata dal tempo - Olivi, abbondante fioriture - Frutta, scarso prodotto pesche; scarsissimo ciliege; buono pere e mele.

Vicenza. Frum., sino ad ora presentasi raccolto assai promettente - Altri cereali, buonissime condizioni - Barbabietole molto promettenti - Vite, se non capitano infortuni si prevede un raccolto eccellente - Foraggiere, buono - Olivi, la coltivazione è limitata, ma son belli - Frutta, quantità straordinaria.

Treviso. Frum., mediocre - Altri cereali, mediocre - Vite, ottimo nelle zone rimaste immuni dalle eccezionali grandinate cadute fin'ora - Foraggere, ottimo - Frutta mediocre.

Venezia. Frum., dà affidamento di ottimo prodotto - Avene in buone condizioni, riso pure. Il granone cresce promettente - Barbabietole, colture alquanto ridotte in sup. in confronto agli altri anni, ma promettenti - Vite, si presenta molto ricca di prodotto; finora la peronospora larvata non diede ragioni di lagno - Foraggiere abbond. e la fienagione procedette favorevolmente - Frutta, ciliegie copiosissime, peschi, susini, meli, peri fanno sperare buoni raccolti - Agrumi, ortaggi abbond. e belli favoriti dalla stagione.

Padova. Frum., buonissimo - Granoturco buono - Barbabietole, belle - Vite, completamente fiorita, uva discretamente copiosa, poche malattie - Foraggiere, i secondi tagli di spagna buoni, primo taglio degli stabili discreti ma non troppo - Olivi, sono ricchi di frutti; qualche danno dalla Psilla - Frutta, ciliegi molto ricchi, altre frutta non troppo - Canapa disuguale, ma discreta.

Belluno. Frum., buono - Granoturco promettente - Barbabietole da foraggio normalmente sviluppate - Viti sane e vigorose - Foraggere, abbondanti - Frutta con pochi frutti.

Udine. Frum., abbastanza promettente - Avena, abbastanza promettente - Barbabietole, condizioni di coltura normali - Vite, promettente dove non ebbe guasti dalla grandine - Foraggiere, primi tagli abbondanti - Frutta, scarsissima in causa della primavera burrascosa.

Rovigo. Frum, le previsioni sul raccolto sono assai lusinghiere - Granturco promettentissimo, avena buona - Barbabietole, in generale oggi i bietolai sono più o meno rigogliosi - Vite, nella generalità poca promessa - Foraggiere, primo taglio deficente, tagli successivi abbondanti - Frutta, grande promessa dai peschi, buona

messa nei peri - Canapa non troppo rigogliosa, ma si confida nell'azione degli attuali calori.

Lendinara. Frum., ottimo, certo superiore alla media - Avena buona, frumentone promettentissimo - Barbabietole, sviluppate da garantire alta produzione - Vite, immune da qualsiasi malanno ma pochissima uva - Foraggiere, produzione abbondante - Frutta, poche mele, buona produzione pesche - Canapa, non molto alta ma abbastanza promett.

EMILIA.

Bologna. Frumento buono - Avena, mais, riso promettenti - Barbabietole, vario, poco uniforme - Vite, abbastanza buono - Foragg., buono - Fruttiferi, tormentati da parassiti - Canapa, abbastanza bene.

Modena. Frumento, quasi maturo, si prevede buon raccolto - Granoturco, promettentissimo - Barbabiet., nate male, ora si rimettono - Vite, raccolto medio, fioritura regolare, nulla peronospora, qualche Comune con tignola - Foraggiere, ottimo 1° taglio e 2° dei medicai, si prevede bene per le frequenti pioggie - Fruttiferi promettenti, danneggiati i meli dalla Hypomoneuta - Canepa, bella ovunque.

Parma *(pianura):* Il frumento promette un prodotto più che medio: ora s'è in parte allettato; bene l'avena; benissimo il granoturco favorito da pioggie - Barbabietole, ora crescon bene: ci sono vuoti nei campi dovuti a fallanze nella germinazione - Vite, andava bene: ora il prodotto è minacciato da una invasione mai più vista di tignuole - Foraggiere, tutte bene: l'annata promette d'essere abbondante - Fruttiferi, molte pere; i meli furono quasi tutti invasi dai bruchi - Canapa, ce n'è poca.

Piacenza. Frumento, in generale bello; si prevede buon raccolto. In qualche luogo ha sofferto la siccità; in qualche altro fu danneggiato da grandinate. Avena bella; marzuoli pure, bisognosi di un po' d'acqua Granturchi di buon sviluppo, cominciano però a risentirne l'asciutto - Barbabietole belle, un po' rade per nascita irregolare; in complesso prevedesi buon raccolto - Vite in ottime condizioni. Si nota una forte invasione di cochylis - Foraggiere, buon primo taglio; buona messe per secondo taglio; erbe mediche e trifogli soffrono la siccità - Fruttiferi, prevedesi raccolto scarso.

Forlì (circondario): Frumento, aspetto splendido, tarda un po' a maturare; il poco mais è ottimo e promettente - Barbabietole, han sofferto un po' per le pulci, ma ora sono rigogliose - Vite grandinata, i pochi tralci sono privi d'uva - Foraggiere, ottime e copiosissime - Fruttiferi, sono privi di frutta - Canapa, bellissima.

Ravenna. Frumento buono; granturco ed avena buoni - Barbabietole, nascita irregolare, buona vegetazione - Vite, buona fioritura in colle, scarsissima al piano - Foraggiere, raccolto abbondante per il 1° taglio - Olivi, discreti - Fruttiferi, raccolto abbondante - Canapa, promette buon prodotto.

Ferrara. Frum. molto promettente - Barbabietole, qua e là rade, tuttavia in generale promettenti - Vite, fallanza quasi assoluta del prodotto in specie nelle alberate - Foraggiere, prodotto abbondante e buono - Canapa, in generale promettente.

MARCHE ED UMBRIA.

Ancona. Frumento, raccolto abbondante - Frumentone e barbabietole, fino ad ora lo sviluppo delle piante si mostra rigoglioso e il raccolto promettente - Vite, si spera un prodotto discreto ma non abbondante - Foraggiere, produzione scarsa a causa della siccità nel maggior sviluppo vegetativo - Olivi, fioritura abbondante e promettente - Fruttiferi, danneggiati nell'epoca della fioritura.

Pesaro-Urbino. Frum., raccolto medio - granturco benissimo - Barbabietole, bene - Vite, prevedesi buon raccolto - Foragg., enorme produzione - Olivi, bene - Fruttiferi, danneggiati dai geli primaverili.

Ascoli. *Fermo*: Frumento, si presenta in buone condizioni. Il granturco ha sofferto per la prolungata siccità - Vite, si spera un buon raccolto - Foraggiere, prodotti molto scarsi causa la grande siccità - Olivi, condizioni abbastanza buone.

Macerata. Frumento buono, si è già iniziata la mietitura - Granturco,

bellissimo - Barbabietole, promettenti - Vite, raccolto abbondante - Foraggiere, raccolto scarso - Olivi, fioritura buona - Fruttiferi, discreti - Canapa, poca coltivazione.

Perugia. *Foligno, Todi:* Frum. bello, promette bene - Granturco alquanto arretrato di sviluppo, ma soddisfacente - Barbabietole in condizioni normali - Vite, in buone condizioni - Foraggiere bene; soddisfacentissimo il primo taglio, fieno buono e abbondante - Olivi, promettono buon raccolto - Fruttiferi, discreto raccolto - Canapa, colture trascurabili nella zona suindicata.

Rieti (pianura): Frumento, prevedesi un raccolto discreto - Granturco, ripromette bene - Barbabietole, raccolto splendido - Vite, fioritura non abbondante - Foraggiere, prodotto abbondantissimo - Olivi, fioritura abbastanza promettente - Fruttiferi, peri e peschi hanno allegato abbondantemente.

Spoleto (circond.): Frum. buono e abbondante - Vite, id. - Foraggiere, id. - Olivi, buona fioritura e abbondante - Fruttiferi, id.

TOSCANA.

Pisa. Frum , quasi generalmente buono - Avena, promettente - Granturco, bellissimo - Barbabietole, come il granturco - Vite, discreta promessa di prodotto, ma non abbondante; pochissime crittogame - Prati naturali poveri - Leguminose buone - Olivi, non abbondanti - Frutti, deficientissimi.

Livorno. *Portoferraio.* Frum., buonissime condizioni, raccolto superiore alla media - Vite, la fioritura si effettuò in condizioni favorevolissime; non molto il raccolto pendente ma finora nessuna malattia - Segale e veccie discrete - Frutta, buona promessa specialmente le pere - Agrumi, allegamento promettentissimo.

Lucca. Frum., ottimo - Altri cereali, buono - Vite, promettente - Foraggiere, buono - Olivi, cade la cosidetta annata vuota, quindi scarso è il raccolto - Frutta, scarso raccolto - Canapa, buono.

Massa. *Lunigiana e Garfagn.* Frum., bello ovunque, nonostante le cattive condizioni in cui ebbe luogo la semina - Granturco, promettente - Vite, produzione scarsa al piano ma sana e promettente; produzione abbondante al monte - Segala, abbondante - Olivi, promettono poco o nulla - Frutta, si dispongono per discreta fruttificazione - Agrumi, di poca promessa.

Grosseto. Frum., piuttosto promettente - Altri cereali, promettenti - Vite, in generale assai scarsa fruttificazione - Foraggiere, abbondanti - Olivi, pieno anno decorso: produz. scarsa.

LAZIO.

Roma. Frum., buono - Altri cereali, raccolto buono - Barbabietole, promettente - Vite, raccolto scarso - Foraggi, raccolto mediocre - Frutta, raccolto buono.

Circondario di Roma. Frum., raccolto buono - Altri cereali, id. - Vite, non molto abbondante - Foraggiere, piuttosto scarso il prodotto dei prati naturali; abbondante quello dei prati artificiali - Olivi, la mignolatura promette bene - Frutta, produzione abbastanza buona.

Civita Castellana. Frum., sopra il mediocre - Granturco e fagioli, fave assai promettente - Vite, scarsa raccolta - Foraggiere, raccolto medio - Olivi, promettente per la abbondante fioritura.

Viterbo. Frum., ottimo - Biada, id. - Granoturco, buono (coltiv. limitata) - Barbabietole, raccolto buonissimo - Vite, si prevede raccolto scarso - Foraggiere, raccolto buono - Olivi, si prevede raccolto buonissimo - Frutta, raccolto mediocre - Canapa, raccolto buonissimo.

MERIDIONALE ADRIATICA.

Aquila. Frum., ottimo - Altri cereali, bene - Barbabietole, bene - Vite, bene, ma notasi scarsità di grappoli ovunque - Foraggiere, ottimo raccolto - Olivi, bene - Frutti attaccati da parassiti animali.

Chieti. Frum., prodotto poco superiore alla media - Biada, prodotto discreto, granturco, stentato per la siccità - Barbabietola, coltura quasi sconosciuta - Vite, buona fioritura, prodotto inferiore all'anno scorso - Foraggere, prodotto scarsissimo per la siccità - Olivi, la fioritura è stata

bellissima, non si possono fare giuste previsioni - Frutti, piuttosto abbondanti - Canapa, poca coltivazione - Agrumi, pochissima.

Teramo. Frum., buono - Bene il granturco e i granturchini da foraggio - Barbabietole, coltura in esperim. - Vite, prodotto scarso - Foraggere, prodotto scarso - Olivi, buona fior. Frutta, promettente - Canapa, si presenta bene - Agrumi, poca importanza.

Campobasso. Frum., discreto nelle zone basse, ottimo in collina - Granturco, mediocre - Vite, produzione molto scarsa - Foraggere, produzione quasi nulla in basso, buona nelle zone collinari - Olivi, fiorit. abbastanza promett. - Frutta, si presenta bene in poche località, altrove mediocremente.

Foggia. *Torremaggiore.* Frum., generalmente scarso - Altri cereali, scarsi - Vite, discreto - Foraggere, scarso.

Bari. Frum., mediocre nella parte bassa, promett. nella zona alta - Avena e orzo, prodotto piuttosto scarso - Vite, buona, raccolto normale - Foraggere, non abbond. causa siccità Olivi, buona fioritura - Frutta, si prevede poco prodotto nei mandorli.

Barletta. Frum., raccolto scarso - Orzo e avena, poco soddisfacente - Vite, raccolto promettentissimo - Olivi, discreto - Frutta, discreta produz.

Lecce. Frum., mediocre - Orzi discreti, avene fallite causa siccità - Vite, ottima - Foraggere, scadenti causa siccità - Olivi, poca fioritura - Frutta, prevedesi buon raccolto di fichi, di mandorli - Agrumi, buona produz.

Campi Salentino. Frum., abbastanza buono - Altri cereali, buono - Vite, abbondante - Olivi, scarso - Frutta, pochi.

Brindisi. Frum., mediocre - Altri cereali, mediocre - Vite, ottimo - Foraggere, limitatissima semina, mediocre - Olivi, mezzo raccolto - Frutta, discreto - Agrumi, mediocre.

MERIDIONALE MEDITERRANEA.

Napoli. Frum., raccolto buono - Ottime le condiztoni del mais - Barbabietole, bene - Vite, ottima gettata - Erbai vesuviani, distrutti - Olivi e fruttiferi, nella zona vesuv. raccolto rovinato; altrove, in prov., buon raccolto - Canapa, generalmente bene.

Avellino. *S.ta Paolina, Montefusco, Tufo.* Frum., florido - Altri cereali, id. - Vite promettente, immune finora da ogni malattia - Foraggiere, scarse.

Caserta. *Sora.* Frum, buono - Buona l'avena e il granoturco - Vite vegetazione ottima - Foraggiere, ottime - Olivi, promettono buon raccolto - Fruttiferi, discreti - Canapa, la poca coltivata promette bene.

Salerno. *Valle del Sele.* Frum., buono - Altri cereali, id. - Vite, mediocre - Foraggiere, rovinate dalle pioggie - Olivi, fioritura buona a Valva - Fruttiferi, scarsissimi.

Piana di Salerno. Frum., buono - Altri cereali, ben promettenti - Vite, scarso raccolto - Foraggiere, buonissime - Olivi, racc. parziale - Fruttiferi, raccolto buono - Canapa, poca coltura - Agrumi, buon racc., scarsezza mandarini.

Benevento. Frum., buono - Altri cereali, id. - Vite, scarsa fioritura - Foraggiere, prodotto mediocre - Olivi, fioritura abbondante - Fruttiferi, scarsissimi.

Potenza. *Melfi.* Frum., buono - Altri cereali, id. - Vite, scarsa cacciata - Foraggiere, buonissime - Olivi, bene - Fruttiferi, mediocri.

Zona del Vulture. Frum., superiore alla media - Altri cereali, id. - Vite, raccolto medio - Foraggiere, abbondanti - Olivi, raccolto medio - Fruttiferi, raccolto scarso.

Cosenza. *Rossano.* Frum., discreto in granella - Avena, scarsa - Vite, discreta - Foraggiere, raccolto scarso - Olivi, annata scarsa - Fruttiferi, discreto raccolto - Agrumi, raccolto buono.

Catanzaro *(dintorni).* — Frum,, buono Altri cereali, id. - Vite, molto promettente - Foraggiere, danneggiate dalle pioggie - Olivi, fioritura scarsa - Frutta, scarsa - Agrumi, buona raccolta.

SICILIA.

Palermo. Frum. buono, il raccolto si presenta bene - Altri cereali, buoni - Vite, raccolto buono - Foraggiere, si è avuto un ottimo raccolto - Olivi, carichi ma molto frutto è già caduto - Agrumi, non molto carichi ma prezzi elevatissimi.

Trapani *(Circond.).* Frum., ottimo -

Avena ed orzo discreti - Scagliola ottima - Leguminose e fave, splendido raccolto - Barbabietole da foraggio, aspetto buono - Vite, ottimo aspetto - Foraggiere, buone in qualità e quantità; fieni già raccolti - Olivi, aspetto molto mediocre - Fruttiferi, ottimo in generale - Canapa, mediocre - Lino poco ma buono - Agrumi, pessimo aspetto e pessime previsioni.

Territorio Marsalese. Frum., raccolto buono - Buono pure l'orzo - Vite, finora bene, uva in mediocre quantità - Foraggiere, fu buono il raccolto di Sulla - Olivi, mignolarono tardi - Agrumi, raccolto buono.

Siracusa. Frum., buono - Altri cereali, id. - Vite, prodotto ridotto di 1\[3 per colatura e peronospora larvata ai grappoli - Foraggiere, buone, prodotto abbondante - Olivi, prodotto scarso - Frutta, raccolto normale - Agrumi, prodotto normale.

Modica. (Circond.). Frum., buono ed ottimo - Altri cereali, lo stesso - Vite, buonissime, ma naturalmente danneggiate dai geli - Foraggiere, buone - Olivi, scarsi - Fruttiferi, scarsissimi - Agrumi, buoni e mediocri.

Caltagirone. (Circond.). Frum., produzione media - L'orzo ha dato ottimo prodotto specie quello coltivato per erba - Vite, i geli tardivi hanno compromesso il prodotto. - Foraggiere, discreto prodotto - Olivi, promette poco - Frutta, i mandorli sono promettenti.

Messina. Frum., raccolto scarsissimo - Altri cereali, id. - Vite, molto promettente - Foraggiere, prodotto scarsissimo - Olivi, poco o nulla - Frutta, abbondante - Agrumi, promettenti.

Girgenti. Frum., in parte buono, in parte ottimo - Altri cereali, buoni in generale - Barbabietole, subirono danni per geli - Vite, mediocre - Olivi, id. - Frutta, in generale mediocre - Mandorli, scarsi, quasi nulli - Agrumi, rovinati dai geli.

Caltanisetta. *Piazza Armerina.* Frum., ottimo prodotto - Altri cereali, buoni - Vite, produzione mediocre - Olivi, scarsa produzione - Frutta, buoni; nocciuoli, mediocre produzione.

Castrogiovanni. Frum., abbondante - Orzo, buono; fave, abbondante - Vite, nostrali distrutte - Foraggiere, spontanee, sulla ed avena prodotto tardivo e medio - Olivi, discreti - Frutta, produzione scarsa - Agrumi, promettenti.

SARDEGNA.

Cagliari. Frumento, ottimo - Vite, discreto - Foraggiere, buono - Olivi, buono - Fruttiferi, discreto - Agrumi, mediocre.

Sassari. Frum., ottimo per qualità e quantità. Orzo, bene; avena, discreta - Vite, si prevede un raccolto medio - Foraggiere bene, specialmente nei terreni meno aridi e profondi - Olivi, ottima fioritura, discreta allegazione - Fruttiferi, peri assai; mele poche; albicocche bene - Agrumi, fioritura e allegazione soddisfacente.

—

Come si vede le notizie ricevute segnalano:

Dovunque un *ottimo* raccolto di *frumento;* anche gli *altri cereali* si portano bene.

Le *foraggiere* dettero *abbondanti* tagli; soltanto il secondo riuscì in parecchie regioni deficente causa la siccità.

La *vite* non darà certo un raccolto abbondante; la messa è piuttosto deficente in confronto di annate proprio piene, ma se tutta l'uva rimane e le avversità non la tormentano o la decimano, l'Italia potrà contare su una *buona* vendemmia.

La *canapa* è bellissima; le *barbabietole* irregolari, ma in complesso non daranno raccolto del tutto scarso.

L'*olivo* ha fioritura abbondante nelle Marche, nel Lazio, nell'Abruzzo, nella Basilicata, in Sardegna; deficente in Toscana, nel Leccese, nella Calabria, in Sicilia.

In complesso però l'annata agraria finora non si può certo dire cattiva.

DIREZIONE.

Note di stagione

La rottura delle stoppie — Il Clinton e l'oidio.

Prima di rompere una stoppia necessita rispondere ad alcune precise domande.

L'appezzamento è infestato dall'*avena fatua?* O dalla *sorgagna* (*Sorghum Halepense*)? Di quale *natura* è il terreno? Va o no letamato? Sarà riarato prima d'essere nuovamente seminato? Si farà il ristoppio?

Se è infesto di *avena fatua* bisogna arare con un polivomere, leggermente e subito erpicare.

Quando dopo una pioggia si constaterà che l'avena è nata, si farà una seconda e, più tardi, una terza aratura, sempre a maggior profondità, e sempre con seguito di erpicatura. È il miglior sistema per liberarsi dalla dannosissima graminacea.

Quando l' appezzamento è invaso da *sorgagna* conviene arare senza antivomere e dietro l'aratro, alcune donne, con una forca, metteranno allo scoperto le radici per portarle poi fuori del campo. Dopo alcuni giorni riarare a *porche* e a periodi brevissimi *spaccare* e *rispaccare* asportando sempre anche i più minuti pezzetti.

Se il terreno è argilloso, e si teme di non arrivare in tempo per fare in autunno una seconda aratura, si letami subito e si procuri di andare alla maggiore profondità, tenendo l'antivomere piuttosto basso, per coricare, sul *fianco*, lo stallatico senza portarlo troppo sotto. Se il terreno è leggero, arare quanto più profondo possibile e in fine d' inverno, o in primavera, a seconda della stagione, letamare e riarare a minore profondità.

Se i campi sono liberi da cattive erbe, e si riconosce di aver *forza*

sufficiente per terminare le arature entro l'agosto, *si può* fare subito, un lavoro di trivomere per mantenere il terreno più fresco. Ma guai *trivomerare* senza avere la certezza di riescire a completare le arature prima del settembre, nei terreni argillosi. Una pioggìa di autunno può chiudervi gli animali in istalla mentre le nostre terre rimangono da arare e non vi può essere via d'uscita, senza grave danno.

Quando (e non bisogna dimenticarlo è un male, ma qualche volta può essere un male necessario) si farà il ristoppio, meglio arare più tardi possibile per evitare che il campo si copra di cattive erbe. Immagino a questo punto l'osservazione dei non pratici, ma il riarare quando nuovamente si semina frumento dà quasi sempre cattivissimi risultati tanto che non esito chiamarlo un errore.

Non si aspetti l'inverno a *buttar* su gli acquai perchè anche in estate è utile e vantaggioso che l'acqua non ristagni. E così le testate, per evitare spese maggiori, più tardi, quando si è costretti fare un lavoro di sterro.

* * *

Il *Clinton* — come l'*Isabella* una decina d'anni fa — non resiste più agli atttacchi dell' oidio e necessita inzolfare subito perchè il raccolto può essere compromesso. Con la meschina promessa dei vitigni europei, il *Clinton* diventerà, quest'anno, più *pregiato* del solito.

E a breve scadenza dovremo difenderlo anche dalla peronospora!

E. PETROBELLI.

Libri nuovi

Dott. G. BILANCIONI. — « *Dizionario di botanica generale* » — Milano, U. Hoepli ed., 1906, prezzo L. 10.

È un grosso manuale, nel quale, in forma di vocabolario, si raccolgono tutte le spiegazioni scientifiche relative ai nomi usati in istologia, anatomia, morfologia, fisiologia e biologia vegetale. In appendice sono alcuni cenni compendiosi di biografie di illustri botanici.

PARIS e RONCALI. — « *La pioggia di sabbia dell'8 aprile 1906* » — Avellino, tip. Pergola.

Gli autori pubblicano il risultato dell'analisi chimica completa da loro fatta sulla cenere del Vesuvio caduta nei dintorni di Avellino e della quale il nostro giornale ha già parlato.

G. ARINA e G. CACCHI. — « *La R. Scuola pratica di agricoltura di Padova in Brusegana* » — Padova, tip. Prosperini, 1906.

Questo bellissimo volume attesta la grande attività svolta dalla Scuola di Brusegana, che è senza dubbio una delle migliori del regno, negli ultimi 10 anni. Largamente dotata di mezzi, questa Scuola deve principalmente all'intelligente amore ed alla operosità grandissima del suo direttore, prof. Arina, validamente coadiuvato da egregi insegnanti, gli ottimi frutti dati sia per la preparazione di giovani agronomi, sia per il progresso dell'agricoltura della regione.

J. COSTANTIN — *Transformisme appliqué à l'agriculture.* — Paris, Felix Alcan 108 Boulevard. St Germain 1906, prezzo 6 fr.

Il libro è, si può dire, scientifico, artistico e pratico: tratta, in fondo, della mirabile scienza delle mutazioni nelle piante e quindi dei principi della evoluzione con tutti i lori addentellati; espone la materia con arte in modo da averne una lettura piacevole ed è infine pratico in quanto mostra le applicazioni che questo trasformismo, naturale o provocato, può avere in agricoltura.

Dott. C. GALIMBERTI — *I dodici mesi dell'annata agraria.* — Venezia, presso il Gazzettino commerciale 1906; prezzo 1 lira.

È una buona raccolta di note pratiche sui lavori da farsi mese per mese in campagna o per le diverse industrie agrarie.

Pia associazione fra maestri ed alunni dell' Istituto agrario di Meleto. — Firenze, tip. Ramella e C. 1906.

Memorie interessantissime, che, sotto la veste di un modesto rendiconto di un'associazione, ricordano tanti particolari importanti e cari intorno alla vita del marchese Cosimo Ridolfi, l'illustre pioniere dell'agricoltura toscana, del suo celebre Istituto di Meleto e dei maestri ed alunni che lo illustrarono.

A. M.

Briciole.

La conversione della rendita.

É l'argomento di maggiore attualità. Ed è naturale che ai plausi che da molte parti vennero al Governo per la grande operazione testè con meditata arditezza intrapresa, s' uniscano quelli di noi agricoltori che vediamo nella conversione presente e futura quella

equa perequazione di redditi cogli investimenti agricoli, che da tanto tempo ci era stata annunziata.

Certo non ci illudiamo di veder subito affluire a dovizia i capitali all'agricoltura, ma non è men vero che meno frequenti saranno d'ora innanzi gli impieghi troppo tranquilli ed oziosi nelle cartelle del Debito pubblico, e che una nuova corrente si aprirà verso le imprese agricole ed industriali.

Quanto al maggior margine che ne avrà il bilancio dello Stato, già dai gruppi estremi della Camera è partita la proposta che essi vengano impegnati sin d'ora per una riduzione del prezzo del sale, del petrolio e dello zucchero.

E sta bene. Noi plaudiamo a questa proposta e prendiamo nota con soddisfazione che non si sia parlato del dazio sul grano. Ormai su tale questione, alle facili declamazioni è subentrato un esame sereno ed una visione veramente pratica.

Ne diede prova — fra altri — l'on. Bissolati parlando in questi giorni alla Camera, e riconoscendo che per le condizioni dell'agricoltura meridionale non si può abolire il dazio sul grano.

∞

La ricchezza mobile sul bestiame. — Sarebbe ora di togliere certe restrizioni bizantine.

È noto che agli effetti della tassa di ricchezza mobile è esente da tassa il bestiame agrario « per uso — sono queste le parole della legge — dei propri fondi ».

Orbene a questa savia disposizione legislativa la giurisprudenza fiscale applica ormai costantemente queste restrizioni: essere cioè esente da tassa il solo bestiame appartenente al proprietario del fondo, purchè depascente continuamente sul medesimo.

Due restrizioni, come si vede, fatte apposta per negare quasi sempre il beneficio della legge.

Infatti chi è colui che può provare di mantenere tutto l'anno costantemente il bestiame nell'ambito dei propri fondi?

Chi non sa che il bestiame la maggior parte delle volte è di proprietà dell'affittuario o dell'enfiteuta, del colono o del mezzadro anzichè del proprietario del terreno su cui vive?

In pratica dunque queste restrizioni ridicole dànno sempre man

forte agli agenti dell'imposte per applicare la tassa di ricchezza mobile a qualsiasi bestiame, il che rappresenta nè più nè meno che un duplicato, poichè si sa che il reddito della stalla è parte integrante del reddito dei fondi gravati di già dalla *fondiaria*.

Non sarebbe ora che il Ministro delle finanze intervenisse per chiarire queste incertezze sì dannose allo sviluppo di una delle principali industrie agrarie del paese?

∞

Un concorso a premi che dovrebbe bandirsi.

Il ministero d'agricoltura — conveniamone — non è avaro in fatto di concorsi a premi.

Tuttavia ne ha dimenticato uno che pure potrebbe riuscire molto utile.

Vogliamo alludere al concorso per l'impianto razionale di *pioppeti* e *saliceti*.

Ognuno sa quanto queste due colture siano importanti in Italia e a quante industrie grosse e piccole esse dànno vita.

Eppure finora nessuno si è ricordato d' incoraggiarle come meriterebbero.

Ora questa iniziativa è stata presa da un Consorzio agrario operoso e progressista — il Consorzio di Ceccano in quel di Roma — che ha deliberato di bandire per proprio conto e nella sfera del proprio distretto un concorso a premi per *pioppeti* e *saliceti da panieri*.

L' iniziativa ci sembra lodevolissima e tale da essere imitata per altre regioni dal Ministero d'agricoltura.

∞

Il carbone del frumento e le trebbiatrici.

Per le partite di grani scelti destinati alla semina, alle quali dedichiamo le cure più assidue, converrà che si pensi in tutti i modi a liberarle dai parassiti crittogamici di cui le spore insidiose cercano ricovero nei semi, per attendere l'ora propizia di agire.

Ma per questi, si dirà, ci saranno a tempo debito le cure preventive con soluzione rameica prima della semina.

Intanto pare logico che per quei grani che sono puri, giove-

rebbe fare a meno d'infettarli, trebbiandoli a mano sull'aia o per lo meno avendo cura di fare una pulitura accurata alle trebbiatrici, per liberarle dalla enorme quantità di spore che abitualmente contengono.

Sarà tanto di guadagnato per il carbone e la carie, pur non tralasciando assolutamente i trattamenti cuprici, che sono pratica di ogni previdente agricoltore.

∞

Come si riconoscono le buone vacche lattifere.

È questione di sapersi rendere conto dei caratteri specifici individuali, perchè si sa che la razza, l'età, l'alimentazione agiscono fortemente sull'attitudine a produrre latte, ma che vacche della stessa razza, età, ecc., alimentate nello stesso modo, non danno la stessa quantità di latte, il quale differisce ancora nelle proporzioni dei suoi componenti e specialmente nella quantità di crema.

Ecco quanto fanno le *Società di controllo*, che adunano in gruppi i proprietari di lattifere della Svezia: Un assistente è per ogni Società incaricato di controllare ogni 15 giorni la produzione lattea di ciascun individuo in tutte le stalle associate; pesa il latte prodotto in 24 ore, vi determina il grasso, e preso nota della quantità di alimento ingerito da ogni vacca, stabilisce un conto speciale per vacca e per stalla. Da questi dati il risultato economico dell'azienda è messo in particolare evidenza; e dal bilancio economico di ogni vacca, si possono giudicare con esattezza le migliori, per eliminare le meno produttive, e per conservare e segnalare i vitelli che provengono dalle migliori lattifere.

Con questi metodi di accurata selezione, si arriva a migliorare stabilmente l'attitudine.

Ma già da noi tutti questi conti, a troppi agricoltori, verrebbero a noia; che diamine pesare costantemente la razione giornaliera, e poi e poi, la seccatura dell' ispettore! Sarebbe troppo pretendere.

∞

Favetta a righe e favetta alla volata.

Dovunque si coltiva la *favetta da seme* (*faba aequina*) suolsi generalmente seminarla alla *volata*.

Ora questo è un errore, poichè, seminata fitta, le piante s'aduggiano fra loro ed il difetto di aria e di sole fa sì che alla *fioritura* non segua generalmente un'abbondante *allegatura*.

Miglior consiglio è adunque quello di seminare le fave a righe. Ecco a riguardo il risultato di un esperimento riferito ad ettara.

Favetta alla volata:

Sementa ettol. 2,20 a L. 16	L.	35,20
Semina	»	5 —
Raccolto e battitura	»	20 —
Preparazione del suolo	»	40 —
Totale spesa	L.	107,20
Prodotto q.li 10,50 a L. 16	L	168 —
Steli	»	5 —
	L.	173 —
	»	107,20
Profitto per ettara	L.	65,80

Favetta a righe:

Sementa ettol. 1,50 a L. 16	L.	24 —
Semina	»	15 —
Raccolto e battitura	»	25 —
Zappatura a mano	»	30 —
Preparazione del suolo	»	40 —
Totale spese	L.	134 —
Prodotto q.li 16 a L. 16	L.	256 —
Steli	»	8 —
	L.	264 —
	»	134
Profitto per ettara	L.	130 —

cioè a dire quasi il doppio. Le cifre non hanno bisogno di commento.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Piccole notizie.

Terreni, macchine e concimi.

Il sig. Dal Fiume, intelligente agricoltore polesano, scrive, nella *Rivista agraria Polesana* n. 11, che dalle ripetute prove fatte ha potuto convincersi che l'**aratro Brabant Melotte** n. 2, nelle terre medie e dolci, non ha competitori. Esige minore sforzo di trazione del Sack, dell'Eberardt ecc., non vi é bisogno di tenere e sforzare il manico, in modo che il conduttore

segue l'aratro di fianco magari fumando. La profondità massima di lavoro cui arriva questo strumento è di 35 cm.

⁂ Muntz e Lainé hanno comunicato alla Società naz. d'agr. di Francia una memoria nella quale dimostrano l'utilita di adoperare la **torba** come mezzo nitrificatore per produrre i **nitrati**. Adoperando torba spugnosa o compatta, mescolata a calcare, seminata con fermento nitrificatore attivo e bagnata con una soluzione di solfato ammonico, ottennero una nitrificazione di intensità straordinaria capace di dare 8 kg. di nitrato potassico per giorno e per metro cubo. Delle nitriere di torba di modesta estensione basterebbero per produrre tutto il nitrato potassico di cui si ha bisogno, perchè sopra un ettaro di superficie si potrebbero ottenere 50 mila tonnellate per anno di nitrato (*Journal d'agriculture pratique*, n. 21-22).

Avversità e malattie.

⁂ Dusserre dell'Istituto agr. di Losanna scrive al *Journal d'agr. pratique*, che da 2 anni le esperienze fatte, spandendo sui campi a frumento e avena del solfato di ferro polverizzato in ragione di 2 a 3 quint. per ettaro, mescolato a peso uguale di gesso, ottengano la completa distruzione delle **erbaccie**, specialmente delle senape selvatiche, senza che i cereali soffrano. La polvere è sparsa con una solforatrice da viti.

⁂ Per cura dell'Associazione Friulana si sono fatte delle prove di **irroratrici** viticole a **grande lavoro** a Cervignano, prove delle quali si dà conto nel *Bollettino* N. 10-11. Ebbe il 1° premio l'irroratrice Fluet di Vermorel: è una macchina che si carica a pressione d'aria data mediante una pompa che pesa 49 kg. L'apparecchio contiene circa 100 litri di liquido e pesa, carico, kg. 315: nelle prove fatte si vide che con una carica in pressione si possono percorrere 550 metri di filari doppi, consumando 68 litri di liquido.

⁂ M. de Istvanffi (*Annali dell'Istituto ampelografico ungherese*), esaminando una malattia nelle foglie di vite che nel mese di luglio parevano attaccate da Black-rot, ha visto trattarsi di una specie di **phyllosticta**. Questa malattia come la studiò in Styria, non produce danni considerevoli. In seguito a forti infezioni, si notano molte tacche brune sulle foglie. il che però non ostacola esageratamente il lavoro fisiologico delle foglie, l'assimilazione. Al finire dell'estate non si osservavano nuove infezioni nè sopra le foglie superiori nè sui grappoli — le quali rimanevano localizzate sulle foglie inferiori dove in agosto si formavano pustole nere, picnidi del parassita. La specie è la **Phyllosticta Bizzozeriana**. Quasi sempre è accompagnata dall'antracnosi maculata e deformante. Si contano 800 specie conosciute di Phyllosticta, fra le quali numerose quelle viventi sulla vite ma ancora non abbastanza bene studiate e conosciute. Valgono i comuni trattamenti contro la peronospora.

Colture speciali.

⁂ Il prof. Remondino nell'*Agricoltura Subalpina* dice che in presenza della sovrabbondanza di produzione viticola in Italia, il più **razionale indirizzo** per la **viticoltura**, sarebbe oggi quello di restringere l'area coltivata a vite, lasciando perdere i vecchi piantamenti nei luoghi meno adatti ed estendendo l'**industria zootecnica** anche sulle colline col creare prati artificiali e coll'accrescere il bestiame, che dà reddito in carne, lavoro e letame a vantaggio delle viti rimaste.

⁂ In uno studio di G. B. Casellati sul *Bull. dell'Ass. agr. Friulana*, sulle diverse varietà di **granoturco**, si ricordano, fra quelle **agostane** o precoci, queste varietà: il *Lucchese*, abbastanza resistente alla siccità, e va seminato ai primi di maggio per essere raccolto a fine agosto; il *Napoletano*, che matura ai primi di settembre, il *Giallo precoce*, che si adatta bene in terreni leggieri e non molto profondi, l'*Agostanello Pelà*, che dà buoni risultati specialmente nei terreni compatti ed è assai precoce e resistente all'asciutto, il *Panarino*, che è il più precoce, perchè, seminato anche nella 2ª quindicina di giugno, riesce a maturare perfettamente.

⁂ Il prof. Sbrozzi ha fatto diverse esperienze nelle **colline** padovane sulla **concimazione dei vigneti,** specialmente ad Arquà, dal Conte Emo, e a Montecchio dal senatore Capodilista. Praticata la concimazione nel 1903, si tenne conto dei prodotti ottenuti in quell'anno e nel successivo. Il maggior prodotto per ettaro, dovuto alla concimazione, in confronto alle viti non concimate, fu di q.li 18,5 colla concimazione di solo letame nei due anni, e di q.li 12,5 coi concimi minerali ad Arquà, e di q.li 82,5 a Montecchio nelle viti che ebbero letame corretto con conci chimici. Però la concimazione con letame solo peggiora la qualità dell'uva, perchè questa assume soltanto 22 gradi zuccherini, mentre i concimi la portano a 25. (Il *Raccoglitore* n. 7-8).

⁂ Per diminuire le spese sempre più gravi per la **mondatura del riso,** parecchi intelligenti agricoltori vanno da anni sperimentando metodi originali. Ne troviamo una nel *Bollettino del Consorzio novarese* n. 5, praticato dal sig. Moro nell'Azienda Graziosa. Ecco come è indicato: Dopo l'aratura preparatoria si aprono con un aratro semplice o meglio a doppio orecchio dei solchi per modo che fra solco e solco rimangano dei cavalletti sui quali si spargerà il seme. Il fondo dei solchi si troverà, a risaia completamente allagata, sotto il livello dell'acqua 30-35 centimetri. I semi delle erbe infeste che vi sono nel terreno, o vengono sotterrati a profondità troppo forte o si trovano nel solco sotto tropp'acqua per potere germinare. Anche i semi che vengono in gran numero trasportati dall'acqua tendono a cadere nei solchi dove resteranno inerti o marciranno. I semi che rimangono sopra i dossi danno erba, ma di rapida ed economica estirpazione.

⁂ Dopo la prima monda del **riso,** va preferito il **solfato ammonico** per la concimazione. Più tardi, invece, quando le piante si dispongono a figliare, è meglio dare il nitrato di soda. Nelle terre forti, poverissime di calce, con acqua stagnante, si può anche la prima volta dare nitrato sodico, o solo o mescolato a metà con solfato ammonico.

Industrie agrarie.

⁂ Come influisca il **governo della pelle** delle vacche sulla **produzione** del **latte,** si vede da queste esperienze fatte nel tenimento imperiale di Pietroburgo. Quattro vacche di buone razze in dieci giorni, durante i quali venivano governate della pelle, dettero litri 2,472 di latte, mentre in dieci giorni successivi, durante i quali rimasero senza alcun governo, non ne dettero che 2,310. È dunque un aumento di oltre il 7 0[0 dovuto certo alla cresciuta respirazione cutanea ed al migliorato ricambio. (*Industria del latte*).

Scuole e Cattedre.

⁂ È aperto il concorso al posto di Professore della sezione di **Cattedra ambulante** di **Serviglianо.** Il concorso è per titoli e la nomina sarà fatta dalla Commissione Direttiva udito il parere del Direttore; però se lo ritenesse opportuno, i concorrenti chiamati dovranno sottoporsi ad una prova di insegnamento teorico-pratico. Lo stipendio è di L. 2000 lorde di tasse, oltre le diarie e i rimborsi dei viaggi fissati dal regolamento. La nomina è per un anno in via di prova, ed è poi soggetta a riconferme annuali fino a quando le spese per queste istituzioni avranno maggiore stabilità; diverrà definitiva dopo l'approvazione del Ministero d'agricoltura. La domanda dovrà farsi su carta bollata da L. 0,60 ed essere accompagnata dai soliti documenti e certificati.

REDAZIONE.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Vi ha una cura per la moria, o cancro del gelso? (*Risposta al signor B. N. di G.*). — La malattia, che altrimenti vien detta mal del falchetto, è senza dubbio la più grave che possa colpire il gelso. Non è il caso d'insistere, Ella, a quanto scrive, ne ha la triste conferma. Segua questo consiglio: Per le piante che palesano il male ed hanno le radici attaccate (i funghi parassiti, distruttori delle radici sono: *(Agaricus melleus* o *Dematophora necatrix*) poichè in questo caso il male si diffonde con rapidità spaventevole, è necessario estirpare accuratamente le piante, facendo una buca larga e profonda, raccogliendo e bruciando immediatamente tutte le radici. Farà poi subito il debbio, per distruggere ogni germe d'infezione nel terreno, oppure inietterà solfuro di carbonio (100 gr. per m^2).

Si accerti che le piante vicine a quella palesemente malata, non abbiano contratto il germe dell'infezione, perchè al punto in cui siamo il malanno deve essere molto diffuso; e se non sarà il caso di distruggerle, tanto per queste come per altre ritenute sospette, usi il sistema del prof. Cavazza.

Si prepara una miscela di:

Sapone molle	gr.	125
Solfuro di carbonio	»	125
Acqua	»	750

Si sbatte il sapone in acqua tiepida, poi si versa nella rimanente fredda, e si versa adagio il solfuro di carbonio. Si ottiene così un liquido lattiginoso uniforme col quale s'innaffia il terreno, che si è scalzato per un metro all'ingiro fino a scoprire il primo palco di radici del gelso e versata l'emulsione si rincalza.

A. C.

Dott. EDOARDO OTTAVI — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia C. Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:

Alta Italia	L. 25,50	a 25,75
Ghirca Nicolajeff	» 16,50	» — —
Azima Nicolajeff	» 16 —	» 16,25
Berdiansca	» 16,50	» 16,75
Plata	» 16,75	» 17 —
Grani duri: Taganrog	» 17 —	» 18 —
Sardegna	» 25,50	» — —
Granoni: Alta Italia	» 17,50	» — —
Napoli	» 17,50	» — —
Plata	» 11,75	» 12,75
Avena: Nazionale	» 19,75	» 20 —
Estera (oro)	» 12,50	» 13 —
Orzo: Nazionale	» 17,50	» — —
Estero (oro)	» 14,25	» — —
Legumi: Fagioli naz.	» 30 —	» 31 —
» est. verdi	» 27 —	» 28 —
Ceci cottura	» 27 —	» 29 —
» macina	» 21 —	» 21,25
Fave e favini	» 20 —	» 20,50
Lupini	» 12,50	» — —

Tendenza del mercato: Grani esteri calmi.

Alessandria.

Frumento nuovo	L. 23,25	a 23,75
Frumentone	» 18 —	» — —
Avena	» 20 —	» 20,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 28,75	a 29,50
Risone giapponese	» 20,50	» 21,50
» bertone	» 20,50	» 21,75
» nostrano	» 21 —	» 22 —
Frumento mercantile	» 24,50	» 25 —
Segale	» 18,50	» 19,50
Meliga	» 17,75	» 18,75
Avena	» 20,75	» 21,50

Novara.

Frumento nuovo	L. 23 —	a 23,50
Riso nostrano a sacco	» 31,50	» 34,50
» giapponese	» 27 —	» 29,50
Granoturco al sacco di 120 litri	» 16 —	» 16,75

Torino.

Frumenti piemonte	L. 25 —	a — —
» esteri	» 25,50	» 26 —
Frumentone	» 17,50	» 19,50

Milano.

Frumento nostr. nuovo	L. 23 —	a 23,75
» veneto e mant.	» 24,25	» 24,75
» estero	» 25,25	» 25,75
Risi: camolino 1.o	» 39 —	» 40,50
» » 2.o	» 34,50	» 37 —
» mercantile	» 33,50	» 34,50
» scadente	» 25,50	» 27 —
» giapponese 1.o	» 31,75	» 33,35
» » 2.o	» 30 —	» 31 —
Risetto	» 25 —	» 26 —
Mezza grana	» 20 —	» 21,50
Risina	» 17 —	» 18,50
Risone nostrano	» 21 —	» 22,50
» scadente	» 15 —	» 17 —
Granoturco nostrano	» 15,50	» 16,50
» veneto	» 17 —	» 18,50
Avena nazionale	» 1,950	» 20,50
» estera	» 19,75	» 20,25
Orzo nazionale	» 21 —	» 22 —
Segale	» 21,75	» 22,50
Miglio	» 17,75	» 18,75
Lupini	» 12 —	» 13 —

Tendenza del mercato: Aspettativa per i frumenti nuovi.

Pavia.

Frumento nostrano	L. 25,50	a 26 —
Granoturco	» 17 —	» 18 —
Avena	» 20 —	» 21 —

Vicenza.

Frumento	L. 23,50	a 24 —
Frumentone	» 15,50	» 17 —
Avena	» 20 —	» 21 —

Rovigo.

Frumento	L 23,25	a 24,50
Frumentone	» 15,25	» 17,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le	L. 24,75	a 25 —
» buono mercant.	» 24,50	» 24,60
Frumentone pignoletto	» 18,50	» 18,75
» gialloncino	» 18 —	» 18.25
Segala	» 22 —	» 23 —
Avena	» 18,25	» 18,50
Sorgo rosso	» 9,50	» 10 —
Riso fino	» 39 —	» 40 —
» nostrano	» 75 —	» 38 —

Cremona.

Frumento	L. 25 —	a 25,50
Granoturco	» 16,25	» 16,50
Avena	» 16 —	» 16,25

Parma.

Frumenti . . . . L. 26,25 a 26,75
Frumentone . . . » 17,75 » 18,50
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 25,50 a 26,25
Frumentone . . . » 17,50 » 18 —
Avena . . . . » 21 — » 21,50

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 23,50 a 24,50
Granturco . . . » 17 — » 18 —
Fava marzuola . . » 20 — » 23 —
» invernenga . . » 21 — » 23 —

Modena.

Frumento . . . L 24,50 a 25 —
Frumentone . . . » 17,50 » 18 —
Avena . . . . » 20,50 » — —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 25,75 a — —
Frumentone ferrarese . » 16,50 » 17,25
Avena ferrarese . . » 18,75 » 19 —

Forlì.

Frumento . . . L. 24,50 a 25 —
Granturco . . » 18 — » 18,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 26,50 a 27,50
Frumento rosso . . » 25 — » 26,50
Granoturco . . . » 15 — » 16,50
Segale . . . . » 18,50 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 24 — a 24,50
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Teramo.

Grano . . . . L 24,90 a 25,60
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 26,50 a 28 —
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 27,25 a 27,50
» correnti . » 26 — » 26,50
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia

Grani duri . . . L. 25,50 a 26 —
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchetto . . . » 24,50 » 25 —
Avena . . . . » 21,25 » 22 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27 — a — —
Sammartirana . . » 26 — » — —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 21,50 a — —
Fave . . . . » 19 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Continua a mantenersi il ribasso nei frumenti.

Bestiame.

Alba.

Vitelli . . . L. 93 a 94

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 76 a 90
» magri . . . » 56 » 76
Vacche grasse . . . » 65 » 78
» magre . . . » 43 » 68
Tori . . . . . » 67 » 72
Vitelli (p. v.) . . . » 93 » 129
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 120
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 81 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . . » 150 » 160

Tendenza dei mercati: Prezzi sostenuti.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 5,75 a 6,75
Paglia . . . . » 3,15 » 3,75

Alessandria.

Fieno . . . . L. 8 — a 9,50
Paglia . . . . » 3,75 » 4 —

Torino

Panello sesamo . . L. 16,50 a 17,50

Novara.

Fieno maggengo . . L. 11 — a 11,50
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Milano.

Maggengo . . . L. 10 — a 11 —
Agostano . . . » 9 — » 10 —
Terzuolo . . . » 8 — » 9 —
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Treviglio.

Panelli melgone . . L 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6 — a 7 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 7,50 a 8,50
Paglia . . . . » 3 — » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 6,25 a 6,75
Paglia . . . . » 3 — » 3,60

Tendenza del mercato: Prezzi deboli nei fieni.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 36 a 42
Castagnole . . . . » 38 » 46
Vignale . . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 41

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . . L. 24 a 32
Brindisi . . . . . » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Tendenza dei mercati: Prezzi sostenuti.

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 95 a 96
» » torchiato . . » 77 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 74 a 80
Cera . . . . . » 330 » 350

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 0,80 a 0,82
2ª » » 0,75 » 0,77
Alessandria, dozzina » 0,85 » — —
Piacenza, al cento . » 5 — » 6,25
Reggio E., al cento . » 6 — » 6,50

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,30 a — —
Cremona . . . . » 2 — » 2,30
Verona . . . . » 2,25 » — —
Roma . . . . » 2,35 » 2,85

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 125 a 135
Sicilia . . . . » 115 » 120
Gallipoli . . . . » 80 » 100
Sardegna . . . . » 110 » 125
Riviera Ponente . . » 140 » 150
Oneglia . . . . » 120 » 160

Firenze.

Olio toscano . . . L. 105 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 100 a 110

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 90 a 95
» mangiabile . » 80 » 85
Messina, magiabili . . » 80 » —

Andamento dei mercati: Prezzi in ribasso.

PREZZI BOZZOLI.

Mercati del 4 luglio.

Asti . . . . . L. 3,50 a 4,10
Carmagnola, gialli puri . » 3,90 a 4,50
Castelnuovo d'Asti, g. puri » 3,50 a 3,80
Ceva, gialli ind. puri . » 3,20 a 3,90
Chivasso, gialli . . » 3,60 a 3,80
» comuni . . » 3,40 a 3,50
Cuneo, gialli ind. puri . » 3 — a 3,70
» incroc. chinesi . » 3 — a 3,80
» incroc. giapp. . » 2,70 a 3,30
» bianchi . . » 2,70 a 3,15
Fossano, gialli ind. puri » 3,60 a 3,90
» incr. chinesi . » 3,60 a 3,80
» incr. giapponesi » 3,10 a 3,30
Fossombrone . . . » 2,85 a 3,70
Ivrea, gialli ind. puri . » 3,60 a 3,75
Mondovì, gialli ind. puri » 3,10 a 3,80
Pinerolo, gialli indig. puri » 3,70 a 4 —
» incrociati chinesi » 3,60 a 3,85
» » giapponesi » 3,50 a 3,57
Ovada, incrociati . . » 3,10 a 3,20
Saluzzo, gialli indig. puri » 3,50 a 3,80
» incrociati chinesi » 3,60 a 3,75
Torino, superiori . . » 3,70 a 3,92
» comuni . . » 3,30 a 3,60

Mercati del 3 luglio.

Arezzo, indigeno super. . L. 3,50 a 3,65
Cortemilia, superiori . » 3,60 a 3,80
» comuni . » 3,50 a 3,60
» inferiori . » 3,35 a 3,50
» incociati . » 3,60 a - —
Gallarate, gialli e b. puri » 3,20 a 3,75
» incroc. chinesi » 3 — a 3,85
» comuni . . » 2 — a 3,50
Jesi . . . . . . » 2,50 a 3,40
Macerata . . . . » 2 — a 3,50
Morciano . . . . » 3 — a 3,50
Osimo, indigeni . . . » 3 — a 3,48
Pausula . . . . . » 2,80 a 3,35
Pesaro . . . . . » 2,90 a 3,50
Roma . . . . . » 1,75 a 3,35

Mercati del 2 luglio.

Acqui, gialli ind. puri . L. 3,30 a 3,85
Asti . . . . . . » 3,50 a 4,10
Borgo Ruggiano . . » 3 — a 3,60
Carmagnola, gialli ind. p. » 3,55 a 3,90
Castelnuovo d'Asti, g. p. » 3,70 a 3,90
Cavour, gialli ind. puri . » 3,60 a 4 —
» incr. chinesi . » 3,60 a 4 —
» incr. giapponesi » 3,30 a 3,60
Ceva, gialli indig. puri » 3,20 a 3,90
Cortemilia, gialli puri . » 3,35 a 3,80
Cuneo, gialli indig. puri » 3 — a 3,70
» incr. chinesi . » 3 — a 3,82
» » giapponesi » 2,70 a 3,30
» bianchi . . . » 2,80 a 3,25
Forlì . . . . . » 3,26 a - —
Fossano, gialli ind. puri » 3,70 a 4 —
» incr. chin. . » 3,70 a 4 —
» » giapponesi » 3 — a 3,30
Fossombrone . . . » 2,50 a 3,75
Gallarate, incr. chinesi . » 2,30 a 3,64
» comuni . . » 2,30 a 3,05
Ivrea, gialli ind. puri . » 3,40 a 3,80
Modena . . . . . » 3,10 a
Mondovì, gialli ind. puri » 3,10 a 3,80
Novara, superiori . . » 3,60 a 3,85
» comuni . . » 3,30 a 3,55
» inferiori . . » 3 — a 3,25
Osimo . . . . . » 3,25 a 3,50
Pinerolo, gialli ind. puri » 3,40 a 4 —
» incrociati chin. » 3,60 a 3,90
» incr. giappon. » 3,20 a 3,35
Racconigi, gialli indig. puri » 3,60 a 3,90
» incrociati chinesi » 3,70 a 3,95
» » giapponesi » 3,20 a 3,40
Saluzzo, gialli indig. puri » 3,40 a 3,85
» incrociati chin. » 3,50 a 3,90
Savigliano, gialli ind. puri » 3,60 a 3,90
» incrociati giapp. » 3,20 a 3,60
Torino, superiori . . » 3,80 a 4,02
» comuni . . » 3,50 a 3,70

Medie generali ed adequati.

Voghera:
Nostr. sup. kg. 32.214 Adeq. L. 3,604
» com. » 260.493 » » 3,401
» inf. » 22.063 » » 3,104
Medio complessivo dell'annata L. 3,401
» delle due prime qualità » 3,423

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 68 — a — —
» » amer. in sacchi » 66,50 » — —
» » nazion. » » 62 — » — —
Zolfo fiori sublim. . » 14,75 » — —
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosfati . . . . » 4,75 » 6,85
Scorie Thomas . . » 5,70 » — —
Nitrato soda . , » 27,75 » — —
Solfato ammonico . » 32,75 » — —
Cloruro potass. 78-80 % » 24,75 » 25 —
Solfato potassico . » 25 — » — —

Ancona.

Solfato di rame nazion. L. 66 — a 66,50
» inglese » 70 — » 71 —

Tendenza dei mercati: Solfato rame meno ricercato.

Telefono interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornale 63 05.(45.113)

ANNO 52° CASALE MONF., 15 Luglio 1906 Num. 28.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell' agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 28 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobello per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. Ottavio Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. Aducco — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. Ottavi e A. Marescalchi — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. Poggi — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. Bruttini — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. Marescalchi — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. Poggi — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. Garofoli — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. Tamaro — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. De-Astis — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. Carpenè — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. Besana — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —

40. A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . L. 4 —
41. A. Sansone — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. Conti — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . » 2 —
43. N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. Marescalchi — *Associazioni e cooperalive enologiche* . . . . » 4 —
45. L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —
48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . » 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 8 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore,, — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 4,50
G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

TIPI SELEZIONATI IN ITALIA

SPECIE PURE CON IBRIDI DI SPECIE PURE E ATAVICI

24 anni di prove - resistenza assoluta

16 premi in medaglie d'oro e d'argento dal Ministero – Esposizioni e congressi

IMMUNITÀ FILLOSSERICA

MUTTI FERDINANDO in VERONA - BONAVIGO

agricoltore e specialista in viti americane 52-52

Indispensabile per le case di campagna, ville ecc.

Fornelli a spirito denaturato (lo spirito costa 12 soldi il litro). In 8-10 minuti si fa bollire 1 litro d'acqua. — Chiedere listino 74 presso la Casa Ottavi.

IMBUTI DI ALLUMINIO

L'alluminio non è attaccato dal vino. Si mantiene sempre pulito e di ucentezza argentea.

Imbuti senza manico diam. cm. 10 . . . . L. 1 —
» » » » » 14 . . . . » 1,45
» » » » » 22 . . . . » 3,25
Imbuti con manico, 35 cent. in più caduno.

ASSAGGIO DEL VINO IN BOTTI E DEGUSTAZIONE

Per cavare dalla botte dei saggi di vino servono bene:

la *pipetta* o *alzavino* o *pescavino*, in vetro a forma curva lire 1 a forma diritta L. 1.50; buonissimo è il *pescavino in alluminio* costa L. 7,50; *saggiavini* da fissare nelle botti è bene siano a chiave, e a questo scopo si raccomandano quelli costrutti in allumino e che costano L. 2 se lunghi 9 centimetri, e L. 2,50 se lunghi 11 centimetri.

il *bicchiere graduato* che serve per studiare le varie proporzioni con cui si vuol procedere alle miscele dei vini, costa L. 3; è in cristallo terso, finissimo ed è graduato in tre parti uguali e ciascuna in decimi. (Aggiungere 1 lira per pacco e imballaggio).

la *tazza* d'argento costa L. 20 in metallo argentato L. 10.

Rivolgersi alla Casa Ottavi in Casal Monf. o Bari.

Busta per osservazioni botanico-agricole

Contiene: 1° una lente buonissima; 2° un bisturì; 3° un ago per dissociare; 4° una pinzetta a punte acute; 4° un paio di forbici a punte acute. Elegante corredo per ogni agricoltore istrutto. Costa L. 5; franco di porto nel regno **L. 5,25.**

SOMMARIO.

I grandi diplomi e le medaglie

DI CERTE ESPOSIZIONI

Il pubblico, anche quello agricolo, ha cominciato ad accorgersi che sono un po' troppo spesse le esposizioni di genere variabilissimo e soprattutto troppo abbondanti le distinzioni che esse fanno piovere sulle industrie e sulle arti anche più modeste, tanto che noi riteniamo che oggi sarebbe un'eccellente réclame presentare un prodotto qualsiasi colla etichetta « mai premiato in esposizioni ».

Per non creare malintesi, diciamo subito che non vogliamo riferirci affatto alle grandi esposizioni, veramente e seriamente organizzate per dimostrare il progresso dell' attività umana e del sapere; ma vogliamo invece riferirci a quelle infinite piccole esposizioni, alcune delle quali clandestine, che sono promosse in ultima analisi da individui poco scrupolosi, i quali fanno il commercio dei diplomi e delle medaglie.

Già l'on. Teofilo Rossi, valoroso industriale e benemerito presidente della Camera di Commercio di Torino, davanti al Consiglio superiore dell'industria, dimostrò egregiamente quest'anno la ne-

cessità che lo Stato intervenga, se non è possibile nell' impedire queste libere esposizioni, almeno nel non accordare assolutamente ad esse alcun appoggio nè morale, nè materiale, se esse non presentano i dovuti elementi di seria organizzazione e di severo esame, tali da garantire il pubblico che le distinzioni in esse accordate siano veramente frutto di coscienzioso giudizio e non di indecente commercio.

Chi vive un po' fra gli industriali e chi fa la vita giornalistica sa come ormai non passino due mesi senza che arrivi l'annunzio di qualche esposizione per lo più internazionale (c'è sempre vantaggio a lavorare con gente che non si conosce) di determinate classi di prodotti (i vini e i prodotti alimentari sono presi specialmente di mira, perchè almeno qualcosa resta da godere al personale della famosa esposizione) sotto il patronato di questo o quell'illustre personaggio, antico ministro d'agricoltura e qualche volta colla presentazione di un Comitato d'onore a nomi altrettanto esotici, quanto sconosciuti. Per esempio a Parigi, a Marsiglia, a Nizza devono esistere dei veri industriali in materia di queste esposizioni, perchè non passa giorno che non si veda su qualche etichetta, o sulla pubblicità delle circolari e degli avvisi, ricordato una *gran croce* o un *grand prix* guadagnati in una esposizione estera della quale la stampa mai ha saputo nulla e che la storia certo non registrerà, semplicemente perchè non è avvenuta.

L'industria di queste false esposizioni che piovono dall'estero è ingegnosissima. Siete un uomo più provvisto di talento e di furberia che di quattrini e volete far soldi? Compilate una bella circolare modellata su quelle delle vere esposizioni, fate il vostro programma con accurata divisione in classi e in gruppi, preparate un regolamento, che fa tremare i sassi per la sua severità, nel quale però non dimenticherete di mettere una buona tassa di ammissione e di indicare come limite d'ammissione almeno 24 bottiglie di vino a fondo perduto; firmate circolare e programma con un bel nome forestiero, che figuri come presidente generale (si trova sempre un qualche personaggio veramente di valore, che in buona fede vi accorda l' innocuo ed economico patronato di una esposizione internazionale) e voi vi accontenterete della carica di commissario

generale o segretario, presso il quale però esclusivamente vanno dirette le domande e le merci.

Voi direte: ma occorrerà un locale immenso e occorreranno delle spese di arredamento? No, basta la vostra modesta stanza da lavoro o un ambiente qualunque compiacentemente ottenuto, perchè nessuno degli espositori verrà a vedere la mostra data la distanza e data la cura che voi avete avuto di mandare le circolari solo ai più lontani. Del resto, dato che qualche visitatore avesse la pessima idea di venire a vedere la vostra esposizione, voi mostrate la poca roba che credete e dite che la cosa non è riuscita come si sperava e che la modesta apparenza non influisce però sopra la bontà dei risultati individuali. Poi premiate tutti quanti con una bella lettera in cui non appare affatto lo scopo di lucro; senonchè in un piccolo poscritto, a pie' di pagina, si avvisa che per ottenere il solo diploma della premiazione occorrono 15 o 20 franchi per spese di scritturazione, spedizione ecc. ma che poi chi volesse la vera gran croce o la medaglia d'oro, d'argento e simili, come tutti dovrebbero richiedere, deve pagare pel costo della cosa e della spedizione 100, 150 o più franchi.

Ecco come è ordita questa specie di trama contro la buona fede degli espositori non solo, ma del pubblico, Ed è tempo che il pubblico degli agricoltori almeno, poichè è a questo che noi ci dirigiamo, sappia sceverare il buono dal cattivo, il vero dal falso in queste innumerevoli distinzioni con tanta facilità accordate a prodotti che spesso non hanno alcun merito.

.·.

Qualche volta l'esposizione senza appartenere a questo tipo e senza essere una burletta ha purtroppo degli effetti nazionali brutti. Citiamo un caso recentissimo. In una grande città si tenne lo scorso anno una esposizione campionaria internazionale ed un tal preparato di ignota composizione che si spacciava atto a combattere la *fillossera* della vite, ottenne un gran premio e la medaglia d'oro. Un ente agrario, stupito che si fosse potuto premiare in modo così vistoso un preparato che evidentemente non aveva alcuna virtù, perchè già eliminato dalla Commissione

superiore fillosserica, scrisse al Presidente della Giuria per avere spiegazioni. Questi rispose che il preparato in parola fu sperimentato su viti *peronosporate* e che dette risultati in parte soddisfacenti e in parte incerti: ragione per cui la Giurìa aveva, assegnato un 3° premio a solo titolo di incoraggiamento; ma poi, visti certi attestati presentati dal concorrente, allo scopo di incoraggiarne gli *studi* e in considerazione che di prodotti simili non c'era che il suo, la Giuria modificò il suo verdetto ed assegnò la massima distinzione.

Ora è bene che il pubblico sappia queste cose perchè vedendo presentato un preparato la cui virtù certo è assai seducente, con attestazioni di premio di Giurie, che dovrebbero essere competenti, facilmente potrebbe credere che il preparato in questione avesse reali meriti e meritasse quindi di essere adottato per la difesa antifillosserica.

Non è che uno dei tanti casi che conosciamo, e facciamo grazia ai lettori di tutti quelli che si riferiscono per esempio ai liquori, agli amari, agli aperitivi, ai vini medicinali, ecc. Il pubblico si persuada che le esposizioni veramente serie, quelle nelle quali si può dare un giudizio sui prodotti esposti, sono piuttosto rare e, tolte le eccezioni grandiose e completamente fuori di discussione sul tipo delle mostre di Milano, Torino, Parigi, ecc., abbia maggior fede nelle piccole esposizioni esclusivamente regionali o provinciali, dove, sia per la minore quantità di espositori, che per le conoscenze precise dei luoghi da parte dei giurati, il giudizio assume carattere per lo meno di maggiore sincerità.

Anche al Congresso nazionale dei commercianti, esercenti ed industriali tenuto di recente in Milano, il sig. Riccardo Silva in una splendida relazione dimostrava l'indecoroso traffico di certe esposizioni, ed il congresso accettava le idee da lui propugnate e faceva, tra altro, voto che il Governo, nel minor tempo possibile, servendosi degli studi delle Camere di commercio, delle Cattedre agrarie ambulanti e delle organizzazioni commerciali, provveda con disposizioni legislative semplici e pratiche a disciplinare le esposizioni tra noi e a impedire l'invasione in Italia di onorificenze estere di alcun valore, avendo per mira il precipuo scopo della tutela dell'espositore e del pubblico.

A. MARESCALCHI.

Gli ortaggi e l'igiene

Degli ortaggi in relazione coll'igiene intendiamo oggi occuparci, non perchè essi sieno necessarî al completamento del vitto nell'uomo; non perchè in molte malattie gli giovino; non perchè formino il cibo quasi esclusivo dei *vegetariani,* e inducano (a detta loro) vita più prospera e più lunga; ma solamente perchè possono essere fonte di malattie gravissime per germi contenuti, sotto forma di *proglottidi o di uova di tenie, di uova fecondate di altri entozoi,* o di *microrganismi patogeni*, come *bacterium coli, bacillo della febbre tifoide, del colera, ecc.*

E senza addentrarci troppo in dilucidazioni scientifiche, si sappia che alcune specie di parassiti intestinali, come l'*ascaris lombricoides*, l'*oxiuris vermicularis,* il *tricocephalus dispar*, l'*anchylostomum duodenale*, contenuti nell'intestino umano, emettono un numero infinito di uova, che fuoriescono insieme alle feci delle persone nelle quali hanno dimora. Ma, più che i suddetti parassiti, merita specialissima menzione l'*echinococco.* Questa tenia si trova al suo completo sviluppo nell'intestino del cane, che ne emette colle feci le uova, e queste, deglutite dall'uomo e da altri animali, danno origine in organi diversi, ma specialmente nel fegato, nel polmone, nel peritoneo, alle famose cisti da echinococco, con esito assai spesso mortale. Per quanto riguarda il *bacterium coli*, ed i *bacilli della febbre tifoide, del colera, ecc.*, oramai tutti sanno che si trovano in numero straordinariamente grande nelle feci delle persone che ne sono malate, e che *nelle feci stesse, nelle immondizie in cui siano gettate, e nel cessino* possono conservare a lungo la loro virulenza.

Ciò premesso, pensiamo alle abitudini di molti, anzi di quasi tutti gli ortolani, e subito ci appariranno in tutta la loro gravità i pericoli ai quali possiamo andare incontro col cibarci di ortaggi verdi. Gli ortolani, al fine d'*ingrassare* il loro terreno, e far prosperare con rigoglìo le loro piante, fanno tesoro di quante sostanze concimanti, specialmente azotate, si paran loro dinnanzi; d'ogni parte raccattano materie fecali umane o di bestie, e, o le

mescolano allo stallatico, o, senza alcun riguardo, le buttano sul terreno vestito, o le diluiscono con acqua e se ne servono per inaffiamento. Al cessino poi fanno addirittura la caccia, e ne sbrodolano quelle povere insalate, quei poveri finocchi, quei sedani, quei ravanelli, quegli spinacci, che, previa una molto grossolana e spiccia lavatura in acqua quasi sempre assai poco pulita, ci saranno offerti in *igienico* cibo. Nè raro è purtroppo il caso di veder passeggiare per gli orti i cani, che, al pari degli operai, vi spargono liberamente, insieme alle materie fecali, quelle malattie parassitarie, dalle quali eventualmente possono essere affetti. Nè minore causa di sospetto ci è l'acqua d'inaffiamento degli orti, fornita il più delle volte da canali di scolo e di lavatura di centri abitati, di fogne, di opifici industriali, e contenenti germi patogeni d'ogni maniera.

Contro queste schifose abitudini protesta l'igiene, e insorgono oramai tutti i consumatori, i quali hanno diritto di non essere avvelenati: onde giusta e doverosa è la campagna che s'inizia contro gli ortolani sudici, dai quali e igiene e consumatori pretendono:

1° che l'orto sia tenuto colla massima pulizia, al pari di un giardino;

2° che non si permetta che in esso vaghino cani o altri animali domestici, o soddisfino alle occorrenze loro gli operai addetti alla lavorazione;

3° che lo stallatico, sempre ben consumato, e tenuto fuori dell'orto, si sparga con precauzione sul terreno ignudo e vi sia diligentemente sotterrato;

4° che sia abolita ogni concimazione in copertura con concimi organici e soprattutto con cessino;

5° che l'acqua d'inaffiamento sia possibilmente derivata da canali o da sorgenti pulite, e, in ogni modo, che non sia mai spruzzata sulle foglie dell'ortaggio, ma condotta a mezzo di canaletti, alla base delle piante.

6° che l'acqua di lavatura degli ortaggi sia come l'acqua potabile, immune da germi patogeni.

Questo si richiede dagli ortolani. Il consumatore poi, prima di cibarsi degli ortaggi crudi, deve sottoporli ad un lavaggio rigo-

roso e prolungato in acqua pura, possibilmente sotto un forte getto. In ogni modo, in tempo di epidemie di febbre tifoide, di colera, dissenterie estive, si tenga nel sicuro, e non mangi che ortaggi cotti.

Alcuni grandi centri più progrediti, come Torino e Milano, hanno, se non in totalità, almeno in parte, ordinate misure igieniche agli ortolani; ma quelli di Milano, ritenendosi lesi nei loro interessi, soprattutto perchè in città si commerciano grandi quantità di ortaggi importati da luoghi nei quali si pratica la suddetta schifosa concimazione, hanno inoltrato protesta al Ministero d'agricoltura. Il quale, vogliamo sperarlo, ne prenderà motivo per generalizzare a tutto il regno le sane disposizioni igieniche da noi indicate.

Frattanto, siccome i consumatori sono oramai tutti edotti dei gravi pericoli, cui possono andare incontro mangiando ortaggi crudi, i bravi ortolani ne prendano motivo per fare preferire la loro merce, e, con apposita e seria réclame, avvisino il pubblico, che i loro prodotti sono concimati e i loro orti sono tenuti nei modi che l'igiene richiede; si diano in nota alle autorità locali, alle istituzioni agrarie, ai privati; provochino visite al loro terreno e ai loro prodotti; e per tal modo, oltre ad un enorme vantaggio materiale per l'accresciuta vendita, e morale per gli elogi e gli onori che ne ritrarranno, faranno nascere un'utile gara tra i loro compagni, sì che tra pochi anni nessuno avrà più da temere di ammalarsi mangiando un pò d'insalata o un finocchio.

In qual modo la concimazione attuale possa essere non solo igienicamente, ma ben anche assai utilmente sostituita negli orti, è accennato nei numeri 20 e 22 del *Coltivatore* dell'anno in corso, e, con ampiezza e dati scientifici, provato nell'aureo opuscolo di P. Wagner intitolato: « *L'uso dei concimi chimici nella coltura degli alberi fruttiferi, degli ortaggi e dei fiori* » (Biblioteca agraria Ottavi, vol. II).

Modigliana 3 luglio 1906.

Dr. Enrico Magagni.

Note di stagione

Negli erbai autunnali dopo una forte pioggia — La lotta... a vapore contro la cicerbita selvatica (Sonchus oleraceus) — Pensiamo all'uva del 1907.

Può darsi, e quest'anno siamo nel caso, che dopo seminato un erbaio sulle stoppie e coperto con trivomere, come ho descritto in una delle passate note, un forte acquazzone, seguito da una giornata di sole, *produca* una crosta così grossa — specie in alcuni terreni argillosi-calcari — da impedire, assolutamente, la nascita delle piantine, anche dello stesso Caragua che è pur tanto *robusto*.

In questo caso, appena la terra si sarà fatta bianca, con un erpice leggerissimo, *rigido* o a *catena*, bisogna passare sul campo rompendo la crosta, e 24 o 48 ore dopo se ne rileveranno i benefici effetti.

È quasi inutile dire che l'erpice dovrà essere tirato da un solo cavallo e, meglio ancora, da un somarello. L'Howard si presta mirabilmente.

* * *

Durante la primavera si lotta, con una certa intensità, contro le molte varietà di cicerbite, da noi volgarmente chiamate *strangola ocati*, *artesoi*, *stupioni* ecc. e con una colpevole trascuratezza si permette la crescita, e lo sviluppo completo, di questa pianta infestante e dannosissima, sulle testate dei campi, lungo i cigli dei fossi, e sulle carreggiate, dimenticando che in tal modo si mantiene il nemico in casa.

Nella intestazione alla nota è scritto *lotta a vapore* ed è proprio a vapore quella che oggi si può, si deve fare contro le cicerbite in genere.

Un ragazzino — siccome le cicerbite sono a stelo fragilissimo — percorrendo la campagna, in lungo ed in largo, con un bastone battendole, anche leggermente, riesce a troncarle alla base prima che il seme sia maturo.

In una giornata, con questo sistema, una sola persona, può

risparmiare il lavoro di parecchie donne in primavera e la distruzione riescirà completa.

Come si può esitare?

*
* *

Proprio in questi giorni, nel 1905, molti viticultori hanno giocato, e perduto, il raccolto d'uva del 1906! Fidando nella stagione, e occupati nella trebbiatura, perchè l'uva era abbastanza difesa, non continuarono i trattamenti cuprici, e in breve tempo i tralci dell'avvenire furono completamente distrutti, specialmente la parte superiore non protetta dalla poltiglia. Ed oggi, se ne sconta la colpa con una parte del raccolto completamente perduto. Solo la metà del tralcio inferiore, perchè salvata, mostra una discreta quantità di prodotto, mentre la parte superiore ne è completamente spoglia. La lezione dovrebbe fruttare perchè non si dimentichi che, per tutto luglio ed anche per una parte di agosto, non si devono abbandonare i trattamenti liquidi ai tralci che daranno uva nel venturo anno.

E. PETROBELLI.

L'insaccamento dei frutti

È una pratica frutticola ancora quasi sconosciuta nel nostro paese, che merita invece, stando all'esperienza che se ne è fatta specialmente in Francia, di essere adottata e diffusa.

La pratica di avviluppare le frutta pendenti con sacchetti di carta porta diversi vantaggi.

Prima di tutto esso obbliga a diradare un po' le frutta sulla pianta, ciò che è così utile per l'equilibrio della vegetazione e della fruttificazione. Col diradamento si diminuisce il numero delle frutta, ma si ottiene in esse il massimo di volume, di bellezza e di qualità.

Un secondo vantaggio consiste nel preservare completamente le pere e le mele dalla ticchiolatura, malattia che, come è noto, è dovuta ad un fungo che deturpa tanto la buccia delle frutta. Racchiudendo la pera o la mela in un sacchetto, esse rimangono difese dai germi del fungo, il quale non troverebbe nemmeno

più le condizioni atte a svilupparsi. Si intende però che gli alberi, che vanno soggetti a questa malattia, devono essere stati irrorati durante l'inverno con poltiglia cuprocalcica e devono aver avuto a fine maggio una seconda irrorazione quale si pratica per le viti, avendo cura di bagnar molto le frutta.

Un terzo vantaggio consiste nel salvare le frutta dalla dannosissima *Carpocapsa*, che forma il cosidetto verme delle frutta. Mettendo i sacchetti attorno le frutta prima del principio di giugno, la farfalla non può così deporre le sue ova e le frutta rimangono così preservate dalle larve.

Altri vantaggi generali presenta questa pratica come quello di salvare le frutta dalle bruciature dovute a colpi di sole, dalle punture delle vespe e dalle beccate degli uccelli, dalle ammaccature di certe grandinate minute e anche dai danni del *rinchite*. Infine preserva i frutti d'azione malsana dei fumi delle officine e della polvere delle strade, quando il frutteto trovasi vicino alle une o alle altre.

La frutta che è stata ricoperta dal sacchetto, acquista molto di più in volume, in finezza di polpa e di buccia, senza perdere la colorazione vivace se si seguono talune avvertenze, che ora indicheremo.

Il sacchetto dev'essere in carta translucida del tipo di quella che serve a calcare i disegni, sottilissima e molto resistente pare migliore quella di colore grigio chiaro; soltanto nei frutti coltivati vicino alle case o troppo in vista si potrà adottare il colore verde. Come dimensioni si possono adottare quelle di 0,25 × 0,18, oppure quelle di 0,20 × 0,15; occorrerà avere anche qualche sacchetto più grande per rimpiazzare i primi allorchè i frutti ingrandiranno.

Circa al modo di mettere a posto il sacchetto, bisogna avere queste avvertenze: 1° non bisogna fendere il fianco del sacco, sotto pretesto di lasciare che il ramo viva meglio all'aria; il ramo che porta il frutto vive benissimo anche nell'interno del sacco trasparente e quindi bisogna chiudere dentro anche questa porzione di ramo accorciato, che si chiama borsa, assicurando così un miglior punto d'attacco. Non bisogna mai fissare il sacchetto sul peduncolo del frutto, perchè il primo colpo di vento

porterebbe via tutto; 2° non bisogna tagliare gli angoli del sacchetto alla base col pretesto di permettere lo scolo dell'acqua, che può infiltrarsi nel sacchetto medesimo. Queste aperture permetterebbero l'entrata agli insetti e sopratutto alle forbicine. Basterà invece forare la base del sacco con uno spillo in 3 o 4 punti diversi; 3° per attaccare il sacchetto è preferibile usare un pezzo di filo di piombo, il quale non domanda nodi o fermagli.

Le frutta d'autunno e d'inverno devono restar chiuse nel sacchetto fino al momento della raccolta. Quindici giorni prima di quest'epoca si fenderà il sacchetto verso il nord, se si tratta di alberi a piramide, o verso il muro se si tratta di spalliere, in modo che l'aria circoli facilmente ed indurisca l'epidermide, senza che il sole penetri a cagionare bruciature. Qualche giorno dopo si sopprime una parte del sacco nella medesima direzione, per aumentare il contatto dell'aria; poi qualche tempo dopo ancora si toglie addirittura il sacchetto, e il sole incomincia così a colorare tutte le parti messe a nudo. Questa operazione è più lunga da descrivere che da fare. È stato provato che se si lasciano le frutta completamente nel sacchetto fino a quando si staccano, esse si conservano assai meno; mentre che, se si è proceduto ad un arieggiamento graduale, la conservazione è perfetta; questo naturalmente per i frutti d'autunno.

Per l'uva l'insaccamento è molto utile, perchè difende il grappolo dalle malattie crittogamiche, dagli uccelli e dagli insetti e permette anche di conservare più a lungo l'uva sul ceppo in piena aria, proteggendola contro le pioggie e le nebbie dell'autunno. L'uva si chiude nel sacchetto allorchè i granelli hanno raggiunto la grossezza di un pisello.

L' insaccamento, secondo le osservazioni pratiche fatte dal sig. Chasset, dal quale abbiamo tolto questi cenni (*Revue agricole*, N. 41) non costa molto, perchè un operaio abile può collocare da 800 a 1000 sacchetti al giorno, i quali, compresa la legatura di piombo, costeranno circa 10 franchi. Trattasi quindi di una spesa di 13,50, compresa la mano d'opera, per circa 250 kg. di frutta, ciò che ne aumenta il prezzo di 6 centesimi al chilogramma. La spesa è d'altronde compensata dal maggior valore, che le frutta, così conservate, ritraggono al mercato.

A confermare gli effetti prodotti dall'insaccamento sulla qualità dei frutti, sono venute recentemente alcune esperienze comparative fatte in Francia. Il sig. Orapot, insaccando grappoli di Chasselas, in confronto ad altri sulla stessa pianta lasciati all'aria libera, ha veduto che i primi diedero uva col 20,5 0[0 di zucchero, mentre gli altri diedero uva con solo il 19,85 di zucchero e 3,08 per litro di acidità, mentre l'uva insaccata ne aveva solo 2,86. L'insaccamento produsse dunque maggior ricchezza zuccherina e minore acidità.

I sig. Rivière e Bailhache hanno fatto esperienze analoghe sopra le pere butirre: quelle insaccate contenevano gr. 82,20 di zucchero totale, mentre le altre non ne avevano che 78,10 sopra 1000 parti di polpa fresca. Per l'acidità si trovò invece il contrario di quello rilevato per l'uva; e cioè le pere insaccate avevano una proporzione di acidità più alta di quelle non insaccate e precisamente 2,40 invece di 1,60 per 1000 parti di polpa.

G. Bertoni.

L'agricoltura dei popoli giovani

Malanni del melo. — L'ultimo Bollettino dell'*U. S. Department of agriculture* contiene due Memorie, l'una sulla *pomaria del melo* (carpocapsa pomonella) e l'altra sulla *ticchiolatura* (fusicladium), le quali si trovano unite solo perchè è eguale il mezzo materiale di combattere l'insetto e il fungo nominati.

Contro la pomaria, dopo descritta la sua vita ed enumerati i mali che produce, scartando tanti rimedi inutili adoperati, si suggerisce l'impiego di soluzioni arsenicali (verde di Parigi, verde di Scheele ed arsenico bianco), dando la preferenza all'irrorazione con

Arsenico bianco (ossido d'arsenico)	Kg. 0,453
Cristalli di soda	» 1,812

diluiti in litri 4,500 di acqua; gl' ingredienti si fanno bollire insieme per alcuni minuti, e della poltiglia se ne mette un litro per ogni 4 ettolitri d'acqua con 4 kg. di calce sciolta di fresco. Questa formola è eccellente e costa poco. La diamo volentieri

perchè finora da noi contro la pomaria era suggerita soltanto la raschiatura del fusto e dei rami, e la raccolta e distruzione delle foglie e dei frutti.

Per riguardo alla ticchiolatura, dopo acccennate le sue cause e i danni che produce, vien suggerita l'irrorazione con

Solfato di rame	Kg.	1,812
Calce	»	2,265
Acqua	lit.	225

indicando la maniera di sciogliere e preparare i componenti.

Per ambedue i rimedi si descrivono pompe e macchine americane delle quali si danno anche i disegni, proponendo sei irrorazioni ad epoche diverse dell'anno per la pomaria, e quattro per la ticchiolatura.

Grossezza e germinazione del grano da semina. — Per coloro, e sono ancor molti in campagna, che danno poca importanza alla scelta del grano da semina, è utile di riprodurre il risultato delle esperienze eseguite nel Maryland, Stati Uniti, riguardo all'influenza che ha sulle piante *la grossezza del seme e la facoltà germinativa del grano.*

Furono fatti germogliare in sabbia semi di differente grossezza, e ne conseguì che le granelle più pesanti non possedevano la miglior facoltà germinativa, nè crescevano più prontamente quando fu sostituita alla sabbia terra umida; in questa nuova condizione le piante avute da semi più pesanti raggiunsero maggiori altezze, mentre quelle nate da varietà più pure conservarono meglio il loro vigore in terreni asciutti.

Venne ancora dimostrato che le facoltà germinative dei semi con gemogli di differenti grossezze possono esser eguali, ma che i semi con germogli più grossi produssero piante più resistenti alla siccità, e che in generale le piante, crescendo, divengono più grosse, robuste e forti di quelle nate da semi più piccoli. Nella selezione del grano da semina si deve dunque aver presente che vi è una grande diversità nella costituzione delle piante, vengano esse da differenti spighe o da differenti granelle sulla stessa spiga; che la buona varietà è ben più importante del peso e della grossezza del seme, e che nessun seme dovrebbe esser adoperato il

quale non sia il prodotto di piante ottimamente germogliate. *(Maryland Sta. Bul.)*.

* *

La produzione dei cavalli da caccia in Irlanda. — Sopra quest'importante argomento il prof. W. I. Kennedy ha pubblicato una buona memoria, illustrata da belle incisioni, la quale fu compilata sulle minute informazioni da lui raccolte in un lungo viaggio intrapreso in Europa per studiare la questione, rivelando i metodi seguiti in Irlanda nell'allevamento, nell'alimentazione, nella cura e nella pratica del cavallo.

È detto che manca una certa uniformità nei cavalli da caccia, ma nulla ostante vi è un gran mercato di cavalli in Irlanda, vendendosi per la caccia quelli di più alto tipo, mentre quelli allevati nello stesso modo, ma deficienti in corporatura e qualità, son venduti per altri usi a minor prezzo. Così, oltre i cavalli da caccia ben pagati, vi è ricerca dall'estero di giumente e puledre da frutto, e di cavalli da sella, da rimonta per ufficiali, da rimonta pei reggimenti, da carrozza e da attacchi di uso pubblico.

Sono date particolari informazioni sui punti da osservare nel giudizio dei cavalli da caccia di prima classe, e descritti i diversi incroci seguiti nel produrre i cavalli da caccia; e si termina parlando della benefica influenza che esercitano sulla buona produzione le esposizioni di distretto e di contea, l'opera del Ministero dell'Agricoltura in Irlanda, e degli altri fattori che agevolano lo sviluppo e l'incremento dell'industria del cavallo da caccia irlandese. (*U. S. Dept. Agr. Bur. Anim. Ind.*).

Ogni manifestazione dell'attività delle autorità e degli studiosi d'America, in favore dell'agricoltura, merita da parte nostra la più alta considerazione, perchè a noi pure può riuscir utile e vantaggioso di aver larga conoscenza, per farne nostro pro, delle minuziosi ricerche e delle continue premure colà seguite nella mira di suggerire qualche nuova norma che valga a migliorare ed ampliare le pratiche esistenti.

Si è perciò che la *Biblioteca agraria Ottavi* ha pubblicato la traduzione del bel libro del Kennedy, il quale, benchè diretto in special modo ai produttori di cavalli da caccia, sarà tuttavia utilissimo a qualunque produttore ed allevatore di ogni sorta di altri cavalli.

ALBERTO ARA.

Perchè varia la qualità e la quantità del latte

Il latte rappresenta un alimento completo, che ha in sè principi organici e minerali come pochi altri usati nella nutrizione; talchè nel regime di chi deve piegarsi a lavoro rude esso dovrebbe entrare in misura assai più sensibile dell'ordinaria.

Non devono a noi bastare i confortanti esempi che ci vengono dal Friuli, dalla Valtellina, dall'Appennino dell'Emilia; molte altre terre dove la vita si vive scarsa, potrebbero risentire di uguale giovamento.

Altrove, nei paesi nordici in ispecie, il latte oltre a costituire esteso campo di mercatura, è veramente riconosciuto alimento di pregio, e non soltanto quello proveniente dalla vacca per la copiosità con cui si produce, sibbene quello fornito dalla capra, dalla pecora ed anche dall'asina, dalla cavalla e dalla bufala.

L'igiene poco o male osservata nelle campagne per l'uso di sostanze a principi acri, irritanti e i frequenti casi di malattie negli organi principali della nutrizione, dovrebbero valere a porre più in risalto le qualità terapeutiche nel latte riconosciute.

Togliere la preponderanza al genere di cibi usato, col sostituirvi mano a mano quello che acconsente largo predominio al latte, *il quale può bastare da solo ad assicurare per lunghi periodi l'esistenza di un essere, ed avendo in armonioso ed ottimo rapporto i materiali necessari al regolare svolgersi della macchina, è nondimeno di costo moderatissimo*, sarebbe migliorare nello svolgimento delle funzioni vitali una classe numerosa, soggetta nel suo organismo a sostanziali e ininterrotte perdite.

Soffermandoci sulle principali qualità, alla stregua di analisi riferite, abbiamo che nel latte l'elemento *acqua* è contenuto, in 100 parti, per 80 a 87, che gli *albuminoidi* non hanno cifra minore a 3,50-4 e sono vari (*caseina*, *albumina, nucleina* ecc.), che i *grassi* (da cui in massima parte si origina la *crema*), lo *zucchero*, hanno la medesima e non piccola quota e che v'ha pure presenza, di *ceneri*, nelle quali si riscontrano precipuamente fosfati ed altri sali d' importanza notevole nella costituzione scheletrica.

Detto della natura e della misura con cui intervengono codesti componenti, chiaro deve apparire anche a chi ignori i principali canoni che reggono la fisiologia, che con simile scorta di materiali non può non derivarne beneficio all'organismo.

Ma è anche praticamente risaputo che il latte con i suoi derivati, è cibo capace di provocare sviluppo forte di calorie ed è sostanzioso e plastico nutrimento da venir ascritto al gruppo a cui appartengono le carni, le uova ecc. (1).

Condizioni che influiscono sulla qualità e quantità del latte. — Variano però le sue pregevoli caratteristiche per toccar massimi o scendere a minimi. Questo perchè alla sua formazione concorrono in somma varia le necessarie energie, perchè non sempre l'organismo che lo produce è mantenuto ben equilibrato sano, e nutrito in guisa che la funzione dell'allattamento possa svolgersi normale.

Se si volessero passare in minuta rassegna le cause che intervengono ad influire sul latte, troppo tempo si richiederebbe e forse allora queste poche istruzioni travviserebbero lo scopo. Indicare soltanto le essenziali, accennando all'opera che è nel dominio di ogni modesto allevatore può piuttosto sembrare più al caso.

*
* *

Oltre alle attitudini che in qualche grado non devono mancare nella vacca lattaia, i capisaldi su cui s'impernia la produzione lattifera sono: *alimentazione sana, vita igienica, mungitura razionale* e *trattamento buono.*

Nella pratica vediamo che tanto si cerchi di osservare?

Francamente no; in molti luoghi, malgrado spesso in proposito si vada gridando, si è arrugginiti in metodi grossolani che fiutano di insipienza e cocciutaggine.

Se non sono possibili imposizioni o coercizioni in più liberi ed ampi campi sono ben suggeribili in questo. Perchè abbiamo veduto che anche dopo luminose prove, se non si fosse ricorsi al

---

(1) Soltanto non vi è ancora, come per qualcuno di questi, la possibilità che la chimica giunga ad una parziale o totale sostituzione.

richiamo dell'obbedienza, si sarebbe dolcemente tornati ad antichi e vieti sistemi.

Per cui a tirar sin d'ora una conchiusione, fa d'uopo d'incessante insistenza, chiamando i reprobi dalla via del pervertimento.

* * *

Non si è compresi dell' importanza della funzione dell'allattamento perchè si comincia col domandar troppo a queste povere produttrici. Lungi dal pretendere ovunque la specializzazione, massime dove colla vasta pianura vige il latifondo e si ha manchevole il coefficiente lavoro, non è arduo il consiglio per cui alle vacche alle quali è commessa la triplice mansione di lavorare, far figli e latte, si diminuisca il servizio dell'attiraglio, si usi, rispetto alle altre un qualsiasi riguardo per avere di conseguenza migliore resultato.

Prima ancora non si dovrebbe dimenticare che la macchina da cui si vuol latte va scelta tra quelle che hanno i *segni esterni ed interni* per nutrire l'essere, continuarne la vita e per fornire successivamente il frutto del seno, onde servircene in svariati modi nei domestici usi.

Mancando la razza di conferire attitudine o concedendola scarsa unitamente a funzioni economiche combinate, la capacità lattifera per legge di natura non può derivare che mediocre assai.

La tecnica pone accanto al più importante requisito accennato alcuni altri cui pure è da ascrivere parte essenziale e che si riassumono: nelle *mammelle* che si vogliono ampio sacco mammario (1) piriforme con capezzoli sviluppati, e ben turgide quando prossime alla mulsione, *vena mammaria* sviluppata, terminante in foro (fontana del latte) entro cui si possa agevolmente introdurre il dito, *pelame* lucente, sottile, *testa* a cono, piuttosto piccola, *corna* sottili, *petto* ampio, ampio il *costato*, *coda* sottile, *occhio* grande e tranquillo da lasciar trasparire mansuetudine. Anche allo *scudo di Guènon,* parecchi autori attribuiscono valore; la forma e le dimensioni possono però variare assai, sì da fare riuscire il termine di confronto piuttosto vago.

---

(1) Ma non è a dare troppo peso a siffatto carattere poichè mammella superba può aver con sè glandola mammaria non troppo sviluppata; l'organo opulento può essere a sola base di adipe.

Tuttavia si può ritenere di non andar errati tenendo in buon conto uno scudo ampio e ben delineato (1).

*
* *

L'età della lattazione è circostanza decisiva. Vacche messe presto alla produzione lattifera e fatte servire fino agli 8-10 anni d'età danno una somma totale limitata e subiscono detrimento maggiore che non quando si sottopongano alla mulsione nel 4° anno per cessare nel settimo.

Sarà lecito prolungare il periodo solo nel caso che si ricorra alla castrazione.

É costumanza togliere troppo presto il nutrimento materno al vitello per sottoporlo a nuovo e non subito adatto regime. Se questo di massima non è ben fatto, è d'uopo riconoscere che non vi è danno far usufruire per un periodo breve (quattro mesi od anche meno) le vitelle dalle quali si vorrà ricavar latte. Anzi è provato che il latte stesso somministrato per un periodo piuttosto lungo a questi giovani redi giova allo sviluppo muscolare a scapito della successiva secrezione lattea.

Diremo in prossimo numero di altre cause.

Dott. G. Montini.

Libri nuovi

L. Brusasco e F. Boschetti — « *Trattato di patologia e terapia medica comparata* ». — Torino, Unione tip. ed. — Una lira la dispensa.

Colle ultime due dispense (23 e 24) si chiude il secondo volume di questo importante trattato, il volume dedicato alle malattie degli apparati

V. Perona — « *Selvicoltura generale* » — Milano, Dr. F. Vallardi, 1906 — prezzo lire 4.

Il manuale del Perona è troppo noto perchè vi sia bisogno di raccomandarlo ai lettori. Questa 2ª edizione è stata ancora ampliata, ed è divisa in 5 parti: l'analisi del bosco; — l'impianto e la rinnovazione; — il governo; — la tutela; — il trattamento dei boschi.

(1) Astraendo un po' dai caratteri, le migliori lattaie si hanno, secondo il *Trochn*, quando alla giovine femmina si presenti il maschio la prima volta che si presenta in calore, sia pure ciò si verifichi all'età di pochi mesi. — Lemoigne, « Enciclopedia agraria » pag. 50.

U. S. Depart of Agriculture — « *Annual report of irrigation and drainage* » — Washington, 1905.

Questo importante volume, pubblicato sotto la direzione di E. Mead, raccoglie tutti i lavori fatti nel 1904 dall'ufficio che particolarmente si occupa di impianti e studii sull'irrigazione e sul drenaggio.

U. S. Depart. of Agriculture — « *Annual report 1904 of the Bureau of animal industry* » — Washington, 1905.

In questo magnifico libro, riccamente illustrato, sono raccolti tutti gli studii fatti dall'ufficio che si occupa delle industrie animali, durante il 1904. Importanti studii rifiettono la tubercolosi, il colera dei suini, il pollame, i bovini, libri genealogici, ecc.

V. Alpe, M. Zecchini — *Nuova enciclopedia agraria italiana.* — Torino, Unione tip. ed. - Una lira la dispensa.

Recentemente è uscita la 4ª dispensa del trattato di caseificio, scritta dal prof. Besana.

P. Cagny e J. Gobert — *Dizionario veterinario.* — Torino, Unione tip. ed. - Una lira la dispensa.

La 10ª dispensa testè uscita porta la trattazione delle voci da *contenimento a cuore.*

I. Guareschi — *Nuova enciclopedia di chimica.* — Unione tip. ed. - Una lira la dispensa.

I tre fascicoli ultimamente usciti sono il 25° del 1° volume, che tratta di stereochimica, il 14° del 5° volume, che tratta dei carboidrati, ed il 27° dell'8° volume, che tratta di metallurgia.

V. Niccoli — *Costruzione ed economia dei fabbricati rurali.* — Milano, U. Hoepli, 1906; prezzo L. 3,50.

Arrivato alla sua 3ª edizione, l'ottimo manuale del Niccoli è stato moltissimo ampliato e dotato di molte chiare figure che illustrano l'abbondante materia così accuratamente svolta.

F. Alberti — *Il bestiame e l'agricoltura in Italia.* — Milano, U. Hoepli, 1906; prezzo lire 4,50.

Questa seconda edizione è stata rifatta dal prof. Ugo Barpi e migliorata. Vi si tratta del bestiame in rapporto all'agricoltura delle singole regioni italiane. Vi si illustrano le principali razze di animali indigene ed estere allevate in Italia, si tratta ampiamente dell'economia dell'allevamento dei prati e pascoli, della conservazione dei foraggi e dei ricoveri per gli animali.

A. M.

Briciole.

Un emendamento che andrebbe emendato.

Durante la discussione dei « provvedimenti pel mezzogiorno » in uno di quei momenti... patologici che hanno anche le assemblee

legislative, la Camera, nolente il Ministero, approvò quasi di sorpresa un emendamento presentato dagli on. Rizza e Masi col quale « si esonerano dalla tassa fabbricati le case abitate da contadini situate nei centri urbani ».

Sembra a prima vista questo, un atto di tenerezza verso la numerosa e benemerita classe dei contadini e tale fu indubbiamente l'animo dei proponenti nel patrocinarlo.

Ci pare però che nè essi nè la Camera coll'approvarlo riflettessero al danno indiretto che l'approvazione di questo articolo aggiuntivo arrecherà alle campagne meridionali.

Queste sono spopolate e prive di fabbricati rurali — principalissimo difetto lamentato tante volte ed in tante occasioni.

Ora se si esonerano dalla tassa i fabbricati abitati da contadini in centri urbani, mancherà la spinta più possente per invogliare i contadini a trasferirsi in campagna; laonde esse seguiteranno a restare disabitate e deserte.

Le maggiori facilitazioni si dovrebbero invece concedere ai fabbricati rurali situati in aperta campagna che dovrebbero essere esenti *da ogni imposta,* mentre oggi la legge esonera quelli soltanto « sufficienti alla potenzialità del fondo ed abitati dai proprietari-lavoratori del fondo stesso » distinzioni bizantine e sottili che dànno luogo a mille contestazioni.

Ci pare che emendare la legge in questo senso e renderla di generale applicazione sarebbe opera veramente giusta e salutare nell' interesse delle campagne e dei suoi abitatori.

Ci pensi la saggezza del Senato.

∞

La concimazione chimica in rapporto al peso del frumento.

Non solo la concimazione chimica aumenta il volume, ma accresce anche il peso del frumento.

Ecco il risultato di un esperimento fatto dal nostro Mancini nel 1905.

Peso di un ettolitro di frumento *fucense* non concimato kg. 72.
Peso di un ettolitro dello stesso frumento concimato con 4 q.li di *perfosfato* e q.li 8 di *nitrato* kg. 80.

Sono dunque 8 chili di più per ettolitro e per 20 ettolitri di

produzione kg. 160 cioè L. 37,50 in più che rappresentano i 2|3 della spesa del concime.

Dunque, anche se non ci fosse che aumento di prodotto in volume — il che non avviene giammai — l'aumento del peso sarebbe già qualche cosa.

∞

Somministriamo i confetti di chinino agli operai lavoranti in terre malsane.

Il ricordo è di stagione.

Questi « confetti di chinino » — del tutto insapori — si distribuiscono gratuitamente dai municipi e dalle congregazioni di carità secondo la provvida legge sul chinino di Stato.

Di confetti ne bastano due-tre al giorno per gli adulti, l'uno al mattino a stomaco vuoto, l'altro la sera.

Esperienze fatte e ripetute in paesi ultra-malarici hanno assodato che questa cura profilattica diminuisce dal 70 al 90 0|0 il numero delle febbri! Perchè dunque non profittarne dal momento ch'è semplicissima e gratuita?

∞

Un pregiudizio che va combattuto.

È quello di ritenere nocivi alla salute i pomidoro trattati con poltiglia bordolese.

L'anno scorso il Municipio di Roma proibì la vendita dei pomidoro che portassero tracce di rame! Il provvedimento parve, ed era realmente, eccessivo.

Dopo tutto anche quando si avessero degli scrupoli sulla innocuità della minima quantità di rame aderente a questo ortaggio, ci sono due mezzi semplicissimi per togliersi qualsiasi dubbio:

1° Decorticare i pomidoro prima di adoperarli.

2° Lavarli con acqua acidulata con acido tartarico.

Usando o l'uno o l'altro di questi due metodi, si può stare tranquillissimi.

∞

Albicocche al giuleppe.

Costituiscono un' eccellente conserva invernale.

Ecco come si preparano.

Si scelgono albicocche sane e mature, si aprono di fianco e si disossano.

Si preparano delle scatole di latta di mezzo chilo o di un chilo di capacità, e si riempiono di albicocche.

Si prepara un *giulebbe* con un chilo di zucchero e due chili di acqua, facendolo bollire a consistenza sciropposa e si aggiunge qualche goccia di essenza odorosa, *rosa, violetta*, ecc.

Si aggiunge il *giulebbe* sulle scatole sino a riempire i vuoti e si saldano i coperchi, lasciando un semplice piccolo forellino.

Le scatole si passano a *bagno-maria* per 5-10 minuti per scacciarne le bolle d'aria; dopo di che si salda il forellino, si ritirano e si serbano in sito fresco. Tali albicocche si conservano a lungo freschissime col loro grato profumo.

∞

Bruciare o no le stoppie?

Ecco: c'è il pro e il contro.

Bruciando si ripulisce il terreno da ogni zizzania, lo si bonifica alquanto mercè la *cottura* che determina qualche trasformazione utile, lo si libera da ogni ingombro ecc. d'altra parte però si distrugge la materia organica, ch'è quella che costituisce una delle fonti dell'azoto.

Comunque bruciando o no, la cosa più essenziale da raccomandarsi è quella di arare il suolo prima che s'indurisca.

Questo è veramente il lavoro sovrano da praticarsi dopo la mietitura.

∞

Una nuova vittoria dei fiori di zolfo acido ramati.

« Infierivano fortemente *oidio* e *peronospora* sui grappoli e pioveva tutti i giorni ».

« Ricorsi al suo consiglio di usare e ripetere i *fiori di zolfo acido ramati*, abbondantemente sui grappoli ».

« Ebbene, mentre i miei vicini hanno visto la distruzione *completa dei grappoli,* io li ho salvati *quasi tutti,* e posso dire di avere un raccolto quasi normale ».

Così scriveva al nostro Mancini il cav. A. Debenedetti da Roma il 2 luglio corrente.

Non facciamo commenti.

∞

Trentadue sementi in collina fra le vigne.

Sappiamo anche noi che non è affatto un buon sistema quello di parlare a *sementi* per annunziare il raccolto del frumento; ma pure dobbiamo dare noi stessi questo scandalo per riferire il prodotto che abbiamo avuto quest'anno alla *Cardella.* Coltiviamo il frumento negli interfilari di vite, alla distanza di circa 50 cm. dal filare, e siccome siamo in collina anche abbastanza accidentata, a misurare esattamente tutti quei pezzetti, che restano coltivati a frumento, ci sarebbe da ammattire. Il fatto è che noi, seminando a righe distanti 20 cm. l'una dall'altra, con che su per giù impieghiamo in ragione di 90 kg. circa di seme per ettaro, abbiamo ottenuto da un sacco di semente 32 sacchi di raccolto,

È certamente un magnifico raccolto, che verrà a corrispondere su per giù a 27-28 quintali per ettaro; e in collina con terre adatte più alla vigna che al frumento, è francamente un prodotto molto buono.

Le cause, che ci permisero questo raccolto, sono:

la varietà del frumento, che è il *Noè*, senza reste, varietà notoriamente ben produttiva ed indicatissima per le coltivazioni negli interfilari, perchè non si alletta;

la coltivazione precedente a trifoglio lautamente concimato con perfosfati;

la semina a righe;

la buona annata, che permise un'ottima fecondazione e una regolare granigione, nonchè l'assenza di ruggine, malanno a cui pur troppo va soggetto parecchio il grano Noè.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

I composti arsenicali come insetticidi.

I composti arsenicali, giungeranno ad ottenere una vera supremazia fra gli insetticidi.

Americani e francesi ne usano contro gl'insetti parassita degli alberi fruttiferi, della vite, ecc.

Non vogliamo esagerare in modestia per tacere che anche noi italiani da buon tempo e forse anche con precedenza usammo ed usiamo dei composti arsenicali e la miscela De-Cillis per combattere la mosca olearia contiene appunto come agente distruttore il 2 0[0 d'arseniato di soda.

Negli Stati Uniti d'America i frutticultori usano aggiungere alla miscela cupro-calcica dei composti d'arsenico per combattere nel tempo stesso malattie crittogamiche ed insetti parassita. (Così avviene ad es. per il *fusicladium* e la *carpocapsa*).

Una buona preparazione è quella del prof. Rogier Marès, che riporta *E. Saint-Père* nel *Progrès agricole e viticole*, N. 17:

1° Sciogliere 2 kg. di solfato rame in 90 litri di acqua.

2° Versare in questa soluzione di solfato di rame 1 litro di soluzione d'arseniato di soda ottenuto facendo bollire 100 gr. di carbonato di soda Solway e 100 gr. d'acido arsenioso. Versare lentamente ed agitare vigorosamente.

3° Aggiungere immediatamente un latte di calce preparato con 10 litri d'acqua e 1 kg. di calce viva, ed agitare nuovamente.

Bisogna attenersi a quest'ordine nella preparazione che dovrà farsi appena prima di servirsene.

M. Ravaz ha ottenuto splendidi risultati coi trattamenti arsenicali contro l'altica della vite (*Hallica ampelophaga* Men.) ed il sigaraio (*Rynchites betuleti* Fab.) usando di queste soluzioni a base di arsenito di rame, associati alla miscela cuprica-calcica.

Un solo trattamento sarebbe insufficiente, e però a distanza di 4-5 giorni bisogna ripeterne un secondo, in caso di forte invasione anche un terzo. (*Progrès agricole et viticole*, N. 20).

I trattamenti debbonsi fare di buon tempo, tostochè le gemme sono minacciate.

Pare che l'arseniato di piombo sia preferibile. Il Dr. Trabut lo ottiene, con una mescolanza di soluzione di arseniato di soda 300 gr. ed una soluzione di acetato di piombo 500 a 600 gr. Si forma un precipitato al quale si aggiunge del glucosio in ragione di 1 kg. per ogni 100 litri di acqua per aumentarne l'adesione, e si irrora sui fiori dei meli, peri, ecc., che si preservano così dalle larve.

L'arseniato di piombo essendo insolubile non *caustica* i teneri getti, e gli insetti mangiando le foglie coperte dalla soluzione muoiono rapidamente.

L'arseniato di piombo aderisce anche meglio dell'arseniato di soda, è efficace anche nella lotta contro l'altica, e può mescolarsi alla poltiglia bordolese così come lo adoperano gli americani.

Si tratti dell'altica, o del sigaraio, non si avranno effetti veri e proprii di distruzione dei parassita, se non con applicazioni fatte in tempo, e ripetute in ragione di due-tre a breve distanza.

Concorsi ed Esposizioni.

Allo scopo di aderire ai desideri di numerosi agricoltori e allevatori che ne hanno fatto richiesta, il Comitato della **esposizione** di **Milano** ha deciso di prorogare il termine della chiusura delle accettazioni delle domande alla **mostra equina** (6-10 settembre) sino al giorno 15 corrente. Le domande stese su appositi moduli devono essere inviate alla Sezione agraria del Comitato.

*** É aperto il **concorso** ad un posto di **direttore** tecnico locale per la **tenuta** La Rugginosa di circa ettari 500 presso Grosseto. Il direttore avrà, oltre l'alloggio e l'uso di un appezzamento ortivo, lo stipendio fisso di annue L. 1200 in rate mensili posticipate, ed una percentuale del 5 0[0 sugli utili agrari della Tenuta. La domanda ed i documenti debbono essere presentati alla sede della « Geofila » via Ricasoli n. 20, non più tardi del 10 agosto p. v. L'ufficio dovrà essere immancabilmente assunto il giorno 15 settembre 1906.

Piccole notizie.

Avversità e malattie.

L'egr. abbonato nostro V. Robaud di S. Giorgio sotto Taranto ci scrive che è riuscito ad ottenere un risultato completo nell'impedire alle **formiche** di devastare i frutti, impedendo loro di salire sugli alberi, mediante una fascia circolare larga 20 centimetri fatta con mastice da innesti, il quale contiene una sostanza bituminosa, che allontana gli insetti, e anche sostanze attaccaticcie. É certo questo un ottimo rimedio, ma bisognerà avere l'avvertenza di rinnovare la fasciatura non appena essa si asciuga.

Colture speciali.

Henri Coudon de l'*Institut national agronomique de Paris*, esamina le due varietà di **patate: il solanum commersoni violet** e la **géante bleue,** dal punto di vista industriale. Il *solanum commersoni* presenta il vantaggio del maggior reddito in tuberi, i quali sono per lo meno della stessa ricchezza in fecola (a Verrières, ottenne 450 q.li di tuberi per ettara dal solanum commersoni — mentre la géante bleue nelle stesse condizioni produsse 225 q.li). Altro vantaggio, è che la fecola del solanum commersoni si separa più completamente e con più rapidità, il che è del massimo interesse per i fabbricanti di fecola. (*Journal d'agricolture pratique* n. 17).

⁂ Dopo le notizie da noi ripetutamente pubblicate sull'ottima iniziativa presa nel Comasco di propugnare la coltivazione della **patata Matilde** in luogo di quella del cinquantino, moltissime richieste di questa patata ci vengono da abbonati. Noi non possiamo che dirigerli, per maggiori notizie sui produttori, al prof. dott. Cesare Forti direttore della Cattedra ambulante di agricoltura di Como, al quale principalmente si deve l'eccellente iniziativa, che la Commissione Pellagrologica Comasca ha preso.

⁂ Osservazioni comunicate alla Società d'orticoltura dal prof. Rivière confermano che i chicchi di **uva** posti alla **base dei grappoli** di Chasselas sono più ricchi in zucchero di quelli situati all'estremità, comunque sia allevata la vite. L'acidità è sempre più elevata in questi ultimi che nei primi. Siccome il grappolo di uva ha per origine una infiorescenza definita, detta tirso, è naturale che i primi fiori sbocciati e fecondati siano anche i primi a presentare degli ovari maturi.

⁂ Il medesimo prof. Rivière insieme al sig. Baihache ha studiato l'**influenza** del **porta innesto** sulla **qualità** dei **frutti.** Le esperienze furono fatte su mele Calville bianche, innestate le une sul Paradiso, le altre sul Dolcino, cresciute nelle identiche condizioni di terreno e di allevamento. Si constatò che il peso medio delle mele raccolte sulle piante innestate su Paradiso era superiore a quello delle mele raccolte sugli innesti su Dolcino; la proporzione di acidi liberi era maggiore nelle prime, come pure era maggiore la proporzione di zucchero riduttore e di saccarosio, la proporzione di ceneri o sali minerali era maggiore nelle mele venute sul Dolcino. *(Revue horticole*, num. 12).

⁂ Il sig. Beau, giardiniere capo della Scuola di Rems ha fatto questa prova sulle **fragole** della varietà rimontante S. Giuseppe: Soppresse tutti i fiori in maggio, sorti sulle piante di tre parcelle e li lasciò invece in una parcella lì accanto. Alla fioritura seguente, nelle prime parcelle si ebbero fiori in molto maggior numero che in quella non toccata, cosicchè alla fine di luglio, durante tutto il mese d'agosto, mentre le fragole ordinarie avevano cessato di produrre da molto tempo, le parcelle in esperimento erano in piena produzione e non cessarono di produrre che alle prime gelate. Questa prova dimostra che, sopprimendo una produzione nell'epoca in cui le fragole abbondano dapertutto, si ha poi un bellissimo raccolto più tardi, nell'epoca in cui questi frutti sono più rari e vengono quindi meglio pagati.

⁂ Sono molto interessanti le **osservazioni meteoriche** raccolte e pubblicate dal Rag. C. Andreani sulla *Campagna n. 66*, intorno alla vegetazione e fioritura delle **viti** e caratteri dei **vini** nel periodo di 15 anni (1888 a 1902) nella zona tra Bellano e Colico. Tali osservazioni vengono a completare molto utilmente lo studio pubblicato dal nostro Marescalchi (2° vol. *Coltivatore* 1905) sulle vicende meteoriche in relazione alla vite e vengono anche a confermarne pienamente le conclusioni. Le annate, nelle quali i vini riuscirono migliori, sono quelle nelle quali anche la vite ebbe una maggiore quantità totale di calore e ricevette minor quantità di pioggia.

Industrie agrarie.

⁂ Per assicurare la **conservazione** del **latte** si impiega da qualche anno l'**acqua ossigenata.** Il metodo è tollerato in Germania — non in

Francia nè in Italia dove non è ammesso l'impiego di nessun conservatore per il latte. L'acqua ossigenata non è un tossico, e dopo sei, otto ore non è più possibile ritrovarla in natura, perchè esistono nel latte delle diastasie che ne provocano la decomposizione in acqua ed ossigeno. Ma se pure l'acqua ossigenata non è igienicamente inoffensiva modifica il latte, e le sue diastasie vengono alterate. È appunto sulla distruzione delle diastasie riduttrici, per effetto dell'acqua ossigenata, che si basa il metodo di riconoscimento di *A. Malvoisin (Journal d'agr. pratique*, n. 19). Le diastasie riduttrici del latte sono all'istante distrutte dall'aggiunta di acqua ossigenata, ma altre diastasie sono più resistenti. Per mezzo di speciali reagenti si riconosce l'addizione acqua ossigenata in virtù delle diverse reazioni date dalle diastasie. Il latte ossigenato non decolora col reattivo di Schardinger e dà colorazione rossa granata col reattivo guaicolo-acqua ossigenata; — il latte cotto non decolora col primo e non dà colorazione col secondo; — il latte crudo naturale decolora col primo reattivo, e col secondo dà colorazione rosso-granata. Per quanto il latte non contenga più acqua ossigenata se ne riconosce l'aggiunta, perchè scomparse le diastasie riduttrici, il latte si comporta come un latte cotto col primo reattivo, e come latte crudo col secondo e perciò in modo caratteristico.

Scuole e Cattedre.

*** A completare il personale tecnico presso la **Cattedra ambulante di agricoltura** della provincia di **Novara,** a norma del nuovo organico, è aperto il concorso ad una **borsa** di **studio,** per chi, compiuti i corsi in una Scuola superiore di agricoltura ed ottenutone il diploma, intenda perfezionarsi nella pratica ed indirizzarsi anche all'insegnamento. Gli aspiranti alla borsa di studio devono presentare alla segreteria provinciale entro il mese di luglio una domanda scritta di loro pugno su carta da L. 0,60 corredata dai soliti documenti. L'assegno è di L. 100 mensili nette; la durata dell'ufficio è di 1 anno.

*** Col 1° di luglio ha cominciato a funzionare la sezione di **Montalcino** della **Cattedra ambulante** per la provincia di Siena. La Sezione è retta dal dott. Giov. Bellini.

Questioni diverse.

*** In Germania, da molti anni sono stati fondati dei **granai cooperativi** che funzionano egregiamente. L'illustre Raiffeisen che può considerarsi l'anima della cooperazione agraria tedesca cercò di darne la maggiore diffusione. Lo scopo dei granai cooperativi è di **sottrarre i medii e piccoli agricoltori allo sfruttamento** degli ingordi intermediarii fra produttori e grandi negozianti di cereali. Il grano venduto a tempo opportuno aumenta il cespite d'entrata dei produttori, evitando loro di alienare il loro prodotto ai prezzi minimi dell'annata. Sono provvide istituzioni che, come scrive U. Paluani nel *Boll. Soc. Agr. it. Roma*, n. 11, hanno procurato grandi vantaggi alle popolazioni rurali della Germania, liberandole dall'usura. In Italia se pure ne esistono, non ottengono lo scopo voluto, per l'esistenza stentata, per il numero esiguo. La loro funzione riassumendo è: l'acquisto del grano dai soci al prezzo corrente, per rivenderlo in proprio e ripartire gli utili in ragione del grano depositato; vendere per commissione;

tenere in deposito e mandare il grano per conto dei soci ; accordare anticipazioni, ecc. I vantaggi sono innumerevoli, ed è ad augurarsi che l'Italia segua a questo proposito, l'ordine e la disciplina che regola i granai cooperativi di Germania.

REDAZIONE.

DOMANDE ED OFFERTE

Patate. — La Casa Agricola Ezio Cavallini di Como dispone di diversi vagoni di **Patate da semina** accuratamente selezionate, specialità della provincia di Como, produzione locale, chiamate anche d' « Albese » o « Monti del Lario » di squisita qualità a polpa bianca farinacea, resistenti al gelo. Consegna settembre-dicembre franco vagone Como.

Per schiarimenti, campioni, prezzi ed epoca di spedizione pregasi rivolgersi *sollecitamente* alla suddetta Casa se vuolsi ottenere prezzi migliori.

Referenze di primo ordine e garanzia assoluta di ottima merce.

Fattori, Capicoltivatori, sottofattori, cantinieri, viticultori provetti sempre disponibili presso la Redazione del *Coltivatore.*

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.

Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 149 - *Roma.*

Giovane licenziato da una Scuola agraria nel nord, con larga pratica fatta al nord, attualmente dirigente cantina al sud cerca collocamento grande Cantina nell'Italia settentrionale. Referenze ineccepibili presso la Direzione del *Coltivatore.*

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Capra che urla tutto il giorno. (*Risp. al sig. M. R. - Como*). — La sua capra che urla disperatamente può darsi che sia colpita da meningite cronica o da tumore cerebrale nella zona matrice: può darsi altresì che le alterazioni funzionali che presenta sieno consecutive al parto. Molte neurosi — nelle femmine — traggono origine dalla gravidanza e dal puerperio. Ma per cura non saprei che cosa consigliarle: sopportarla fino a che non ha allattato i piccini e poi ucciderla.

Conigli malati. (*Risp. al sig. T. St. - Padova*). — Temo che i suoi conigli abbiano la *rogna.* Separi *subito* i *sani* e i malati li uccida dopo conferma della mia diagnosi. Faccia esaminar le croste al microscopio.

E. M.

Dott. EDOARDO OTTAVI — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia C. Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 25,25 a 25,50
Ghirca Nicolajeff . » 16 — » 16,25
Azima Nicolajeff . » 16 – » 16,25
Berdiansca . . » 16,75 » — —
Plata . . . » 16,50 » 16,75
Grani duri: Taganrog » 17,50 » 17,75
Sardegna . . » 25 – » 25,25
Granoni: Alta Italia . » 17,25 » 17,50
Napoli . . . » 17,50 » — —
Plata . . . » 12 — » 13 —
Avena: Nazionale . » 20,25 » 20,50
Estera (oro) . . » 12,75 » 13 —
Orzo: Nazionale . » 17,50 » — —
Estero (oro) . . » 14,25 » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27 — » 28 —
» est. verdi » 33 — » 34 —
Ceci cottura . . » 28 — » 29 —
» macina . . . » 20,75 » 21 —
Fave e favini . . » 26,25 » — —
Lupini . . . . » 12,50 » — —

Tendenza del mercato: Grani esteri deboli; nazionali calmi; granoturco poco domandato.

Alessandria.

Frumento nuovo . L. 22 — a 23 —
Frumentone . . » 18 — » — —
Avena . . . . » 20 — » 20,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 28,75 a 29,50
Risone giapponese . . » 20,50 » 21,50
» bertone . . » 20,50 » 21,75
» nostrano . . » 21 — » 22 —
Frumento mercantile » 24,50 » 25 —
Segale . . . » 18,50 » 19,50
Meliga . . . » 17,75 » 18,75
Avena . . . . » 20,75 » 21,50

Novara.

Frumento nuovo . . L. 22,75 a 23,25
Riso nostrano a sacco » 30,50 » 34 —
» giapponese . . » 27 — » 29,50
Granoturco al sacco di 120 litri » 16 — » 16,75

Torino.

Frumenti piem. nuovi L. 23 — a 23,50
» esteri . . » 25,50 » 26 —
Frumentone . . » 17,50 » 19,50

Brescia.

Frumento . . . L. 21,50 a 22 —
Frumentone . . . » 18,25 » 19,25
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Milano.

Frumento nostr. nuovo L. 23 — a 23,75
» veneto e mant. » 24,25 » 24,75
» estero . . » 25,25 » 25,75
Risi: camolino 1.o . » 39 — » 40,50
» » 2.o . » 34,50 » 37 —
» mercantile . . » 33,50 » 34,50
» scadente . . » 25,50 » 27 —
» giapponese 1.o . » 31,75 » 33,35
» » 2.o . » 30 — » 31 —
Risetto . . . . » 25 — » 26 —
Mezza grana . » 20 — » 21,50
Risina . . . . » 17 – » 18,50
Risone nostrano . . » 21 — » 22,50
» scadente . . » 15 — » 17 —
Granoturco nostrano . » 15,50 » 16,50
» veneto . » 17 — » 18,50
Avena nazionale . . » 1,950 » 20,50
» estera . . » 19,75 » 20,25
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 21,75 » 22,50
Miglio . . . . » 17,75 » 18,75
Lupini . . . . » 12 — » 13 —

Tendenza del mercato: Invariato per i frumenti.

Pavia.

Frumento nuovo . . L. 22,50 a 23 —
Granoturco . . . . » 15,75 » 16,25
Avena , . . . » 19,50 » 20,50

Vicenza.

Frumento . . . L. 21 — a 22 —
Frumentone . . . » 15,50 » 17 —
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Rovigo.

Frumento . . L 23,25 a 24,50
Frumentone . . . » 15,25 » 17,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le L. 24,75 a 25 —
» buono mercant. » 24,50 » 24,60
Frumentone pignoletto » 18,50 » 18,75
» gialloncino » 18 — » 18,25
Segala . . . . » 22 — » 23 —
Avena . . . . » 18,25 » 18,50
Sorgo rosso . . . » 9,50 » 10 —
Riso fino . . . » 39 — » 40 —
» nostrano . . » 75 — » 38 —

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23 —
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 16 — » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 26,25 a 26,75
Frumentone . . . » 17,75 » 18,50
Avena . . . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 22,50 a 22,75
Frumentone . . . » 17,50 » 18 —
Avena . . . . » 21 — » 21,50

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 22,25 a 23 —
Granturco . . . » 16 — » 17 —
Fava marzuola . . » 20 — » 23 —
» invernenga . . » 21 — » 23 —

Modena.

Frumento . . . L. 24,50 a 25 —
Frumentone . . . » 17,50 » 18 —
Avena . . . . » 20,50 » — —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 21,75 a 22 —
Frumentone ferrarese . » 16,50 » 17,25
Avena ferrarese . . » 18,75 » 19 —

Forlì.

Frumento . . . L. 24,50 a 25 —
Granturco . . . » 18 — » 18,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 26,50 a 27,50
Frumento rosso . . » 25 — » 26,50
Granoturco . . . » 15 — » 16,50
Segale . . . . » 18,50 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 24 — a 24,50
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Teramo.

Grano . . . . L. 24,90 a 25,60
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 26,50 a 28 —
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 26,50 a 27 —
» correnti . » 25,50 » 26 —
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia

Grani duri . . . L. 25,50 a 26 —
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 23 — » 23,50
Avena . . . . » 15,50 » 18 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27 — a — —
Sammartirana . . » 26 — » — —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 21,50 a — —
Fave . . . . » 19 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Poche variazioni nei frumenti Aumenti nei risi e risoni.

Bestiame.

Alba.

Vitelli . . . L. 93 a 94

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 76 a 90
» magri . . . » 56 » 76
Vacche grasse . . . » 65 » 78
» magre . . . » 43 » 68
Tori . . . . . » 67 » 72
Vitelli (p. v.) . . . » 93 » 129
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 120
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 81 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . . » 150 » 160

Tendenza dei mercati: Prezzi sostenuti.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 7 — a 8 —
Paglia . . . . » 3,15 » 3,75

Alessandria.

Fieno . . . . L. 8 — a 9 —
Paglia . . . . » 3,75 » 4 —

Torino.

Panello sesamo . . L. 16,50 a 17,50

Novara.

Fieno maggengo . . L. 7,50 a 8 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 7,75 a 9 —
Agostano . . . » 9 — » 10,25
Terzuolo . . . » 8 — » 9 —
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6 — a 7 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 7,50 a 8 —
Paglia . . . . » 3 — » 4 —

Piacenza.

Maggengo nuovo . L. 7 — a 7,75
Paglia . . . . » 2,25 » 3 —

Vicenza.

Fieno . . . . L. 8 — a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 110
Id. di medica . . » 100 » 118

Forlì.

Seme trifoglio . . . L. 90 a 100
Medica . . . . » 80 » 100
Sulla . . . . . » 250 » 255

Ferrara.

Fieno . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia pressata . . » 2,75 » 3,10

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: Contrattazioni limitate.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . . L. 36 a 42
Castagnole . . . . » 38 » 46
Vignale . . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 41

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . L. 24 a 32
Brindisi . . . . . » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Tendenza dei mercati: Prezzi sostenuti, ricerca però limitata.

Frutta.

Canale d'Alba, fresche al q.le L. 25 — 60 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 95 a 96
» » torchiato . » 77 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 74 a 80
Cera . . . . . » 330 » 350

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 0,85 a 0,87
2ª » » 0,78 » 0,80
Alessandria, dozzina » 0,90 » -- —
Piacenza, al cento . » 6,75 » 7 —
Roma, alla dozzina . » 0,75 » 0,78

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,30 a -- —
Cremona . . . . » 2 — » 2,30
Piacenza . . . . » 2,15 » 2,20
Verona . . . . » 2,25 » -- —
Roma . . . . » 2,35 » 2,85

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 125 a 135
Sicilia . . . . » 115 » 120
Gallipoli . . . . » 80 » 100
Sardegna . . . . » 110 » 125
Riviera Ponente . . » 140 » 150
Oneglia . . . . » 120 » 160

Firenze.

Olio toscano . . . L. 105 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 100 a 110

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . . L. 90 a 95
» mangiabile . . » 80 » 85
Messina, magiabili . . » 80 » —

Andamento dei mercati: Prezzi invariati.

Agrumi e frutta.

Palermo.

Fichi secchi . . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . . » 20 » 30

Genova.

Limoni . . . L. 4 — a 4,50
Aranci . . . . » 5 — » 6,50
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube Candia e Grecia
al quintale . . L. 15 — » 15,50
Carrube di Sicilia . » 13,50 » 13,75

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 68 — a — —
» » amer. in sacchi » 66,50 » — —
» » nazion. » » 62 — » — —
Zolfo fiori sublim. . » 14,75 » — —
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosfati . . . » 4,75 » 6,85
Scorie Thomas . . » 5,70 » — —
Nitrato soda . , » 27,75 » — —
Solfato ammonico . » 32,75 » — —
Cloruro potass. 78-80 % » 24,75 » 25 —
Solfato potassico . » 25 — » — —

Ancona.

Solfato di rame nazion. L. 66 — a 66,50
» inglese » 70 — » 71 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 73 — a 74 —
» nazionale » 67 — » 68 —
Zolfo di Romagna raff.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Bari.

Solfato rame inglese . L. 72 — a 75 —
» » americano » 69 — » 70 —
» » nazionale » 68 — » 69 —

Tendenza dei mercati: Solfato rame meno ricercato.

PREZZI BOZZOLI.

Ultimi mercati bozzoli.

Ceva, gialli indigeni . L. 3,10 a 3,80
Cuneo, gialli . . . » 3 — a 3,80
» incrociati . . » 3 — a 3,40
Como . . . . » 3,50 a 3,75
Dogliani . . . . » 3,40 a 3,90
Ivrea, gialli ind. . . » 3,40 a 3,80
Mondovì, gialli ind. . » 3 — a 3,75
Fossano, gialli ind. . » 3 — a 3,40
Rocca S. Casciano . . » 3,20 a 3,80
Roma, razza Italia . . » 3,11 a - —
Torino . . . . » 3,59 a - —

Medie generali ed adequati.

Cavour, gialli . . . . L. 3,67
» incrociati . . . » 3,634
» giapponesi . . . » 3,18
» media generale . . » 3,18
Stradella, adequati . . . » 3,335
Asti, media definitiva . . » 3,70
Osimo, media generale . . » 3,36
Pesaro, media generale . . » 3,18
Cremona, adequati gen. . . » 3,16
Faenza, media . . . . » 3,40
Saluzzo, media gen. . . » 3,52
Alba, media generale . . » 3,70
Brescia, adequato . . . » 3,23
Pavia, adequato . . . » 3,33
Pinerolo, gialli, media . . » 3,67
» bianchi . . . » 2,52
» generale . . . » 3,29
Vigevano, adequato . . . » 3,38

Per conservare sano il vino nei fusti a mano

Chiudete il foro del cocchiume col

TAPPO SOLFORATORE PASSERINI

Esso porta un recipiente nel quale si svolge del gas solforoso che, come è noto, è antisettico e impedisce al vino di guastarsi. Man mano che spillate vino dalla botte il gas solforoso entrerà a riempire lo spazio vuoto.

Avrete vino sano fino all'ultima goccia!

Prezzo L. 4 presso casa Ottavi.

MACCHINE
PER LAVARE E SCIACQUARE LE BOTTIGLIE

MODELLO SIRÈNE

Meccanismo semplice, durevole: lavoro perfetto — Spazzole brevettate in fili d'acciaio o in crine L. 3 l'una — Macchina completa con una spazzola L. 36, franco di porto nel Regno.

200 bottiglie splendidamente lavate ogni ora.

Rivolgersi alla Casa agricola Fratelli **OTTAVI** — *Casale.*

PER IMBOTTIGLIARE IL VINO

senza che prenda aria, che se ne perda una goccia, rapidamente e bene

La **Casa Ottavi** è oggi in grado di fornire delle ottime empibottiglie a **PREZZI MITISSIMI** quali qui esponiamo e che sono inferiori a quelli di quasi tutte le Case italiane:

Empibottiglie a	2	becchi . . .	L. **35**
»	3	» . . .	» **40**
»	4	» . . .	» **50**
»	6	» . . .	» **70**

messe in stazione Casale, imballaggio *gratis*, pagamento anticipato.

Rivolgersi alla **Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casale.**

Telefono interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornale
63 05.(45.113)

Anno 52° Casale Monf., 22 Luglio 1906 Num. 29.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 29 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

40. A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . L. 4 —
41. A. Sansone — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. Conti — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . » 2 —
43. N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —
48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . » 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 8 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore„ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

SOMMARIO.

Agricoltura antica e agricoltura moderna

A dimostrare quanto fossero imperfette e monche le cognizioni agrarie degli antichi scrittori sopraggiunge oggi in buon punto una novella pubblicazione, la volgarizzazione dal greco della « Storia delle piante » di Teofrasto fatta dall'illustre prof. Ferri-Mancini, preside del Liceo « Angelo Mai » di Roma.

Teofrasto nato 372 anni avanti Cristo nell'isola di Lesbo, fu indubbiamente uno dei più grandi naturalisti dell'antica Grecia.

Allievo di Aristotile seguì e migliorò il di lui metodo filosofico. Come tutti gli scienziati di quell'epoca, egli abbracciò nei suoi studi un po' di tutto, dalla retorica alla morale, dalla politica alla fisica, dall'astronomia alla musica, dalla matematica alle scienze naturali.

Ma fu principalmente in queste ch'egli dovette la sua grande rinomanza; fu in questo campo ch'egli pubblicò la maggiore sua opera, il cui capo lavoro è questa « Storia delle piante » di cui oggi abbiamo la prima accuratissima traduzione italiana.

Ci sembra interessante spigolare in questo bel volume denso di notizie e di curiosità e che rappresenta, per così dire, tutta la scienza naturalistica ed agronomica della civiltà greca.

*
* *

Le scienze naturali e fisiche — secondo la scuola greca — si fondano sull'induzione. L'osservazione e l'esperienza non entrano nel campo dei loro studi. Basterebbe ciò a caratterizzare la grande inferiorità degli studi antichi sui moderni.

Ma, andiamo per ordine.

Ragionando sulla morfologia delle piante Teofrasto ammette in esse due principi: « calore ed umore, imperocchè tutte le piante al pari degli animali hanno un umore ed un calore ingenito ».

Passi per l'umore, ma la più elementare osservazione avrebbe potuto e dovuto convincere il sommo naturalista che parlare di « calore » nelle piante è semplicemente ridicolo (1).

Ma lasciamo la parte botanica che meno ci interessa per entrare nell'agraria.

Parlando delle piantagioni l'autore scrive: « in certe piantagioni, si pongono le talee capovolte. Credono alcuni che il melagrano piantato in tal guisa faccia chioma più densa e che cadano meno i fiori fecondati. Il medesimo si dice anche dei fichi i quali se piantati capovolti non farebbero cadere i frutti ».

Come si vede, siamo sempre nel campo delle induzioni oggi smentite dall'esperienza.

*
* *

In fatto di concimazione ecco le modeste cognizioni che si avevano ai tempi di Teofrasto.

« Gagliardissimo — egli scrive — è il concime dell'uomo; in secondo luogo viene quello del porco, in terzo quello delle capre eppoi quello delle pecore e dei buoi ed in sesto finalmente quello dei cavalli e degli asini ».

Questa graduatoria non è precisamente quella ammessa dalla scienza moderna delle concimazioni.

Proseguendo più sotto, egli scrive: « vuolsi che spargere sopra la pianta della polvere la nutrisca e la faccia vegeta, com'è il caso dell'uva, la quale per questo la impolverano spesso ».

---

(1) Non lo crediamo. Teofrasto aveva tutt'altro che torto: gli studî moderni sulla temperatura delle piante e in ispecie quelli sul calore sviluppato in talune piante notevolissimo, durante la fecondazione, gli darebbero ragione.

N. d. R.

Queste parole farebbero supporre due cose egualmente importanti: o che gli antichi conoscessero delle polveri nutritive per le piante — specie di concime artificiale — o che usassero delle polveri antiparassitarie, specie sulla vite, il che dimostrerebbe e confermerebbe l'opinione che alcune delle malattie più gravi della vite e delle altre piante hanno una data remotissima.

∴

Più consone al vero sembrano le cognizioni Teofrastiniane nei rapporti della produzione fruttifera.

« Se qualche albero — così egli scrive — non dà frutti e va tutto in fronde s'incide il tronco rasente terra, e vi si conficca un sasso per tenerlo aperto, e dicono allora che diventi fruttifero. Si ottiene il medesimo effetto, tagliando parte delle radici. Per i fichi, oltre al taglio delle radici, s'incide il tronco e vi si sparge intorno della cenere ».

Questo passo ne apprende come già *ab antiquo* si conoscessero i rimedi contro la pletora delle piante e come si desse già una importanza alla cenere come concime, il che non è poca cosa.

∴

Curioso il rimedio che Teofrasto suggerisce contro le formiche che danneggiano gli alberi.

Esso consiste « nel legare al tronco dei granchi o dei rospi, perchè allora le formiche si gettano tutte su di essi », il che infatti è letteralmente vero.

Molti sono i pregiudizi che l'autore raccoglie in quest'opera. Egli asserisce, per esempio, che « la quercia produce miele ed api » che « la foglia di evonimo mangiata dalle capre le uccide » che « la vite possa vivere anche senza radici », forse però volendo con ciò alludere alla talea ed alla propaggine, o alle radici aeere ecc. ecc.

∴

Interessante almeno dal lato storico è il capitolo che riflette le malattie delle piante.

« La vite — così scrive — oltre all'*assiderazione* (?) soffre per soverchio rigoglìo. Soffre di una malattia che si nomina *cascola*, chiamata da alcuni *calvizie* e ciò avviene quando essendo in fiore

viene bagnata dalle pioggie o quando pecchi per nutrimento eccessivo. Per essa alcuni acini cadono, altri rimangono piccoli ».

È evidente da questa descrizione che si tratta proprio della *cascola* o *cascarella* che anche oggi mena strage nei vigneti.

E delle molte altre malattie della vite il nostro autore non dice altro; segno questo ch'erano ignote ai suoi tempi?!

« Gli ulivi — così prosegue — al tempo della fioritura vengono infestati da bruchi che alcuni ne rodono le foglie, altri, ma di specie diversa, i fiori, per modo che gli alberi diventano calvi. Oltre a ciò vanno soggetti ad altra malattia che si chiama *ragno,* il quale appena è nato distrugge il frutto. Il *verme* dell'ulivo si interna sotto la pelle e le guasta ».

Dal che si può concludere che sino da 370 anni avanti Cristo il verme o mosca dell'olivo era nota!

E soffermiamoci qui.

Questa traduzione della *Storia delle piante*, che racchiude tutta la sapienza greca in fatto di vegetazione e di agricoltura, dimostra una volta di più, che se la civiltà greca fu veramente grande ed avanzata nelle arti e nelle scienze speculative, non lo fu altrettanto in quelle positive e sperimentali, nelle quali la più modesta intelligenza moderna avanza di molto le più celebrate individualità della scienza antica.

Tuttavia questa volgarizzazione dell'opera massima di uno dei più insigni naturalisti dell'antica Grecia vale per noi — che dalla civiltà greca traemmo le prime origini — a completare quella aurea biblioteca che raccoglie i monumenti parlanti della più pura e della più gloriosa delle civiltà.

C. Mancini.

Conservazione dei cereali nei granai

In questi giorni il lungo silenzio delle campagne è rotto dal sibilo e dal *tuf tuf* affannoso delle locomobili che imprimono rapidi movimenti vorticosi ai vari ordigni delle trebbiatrici. I semi vengono violentemente staccati dai loro involucri, ventilati, ripuliti, selezionati... inseccati.

Il lavoro che compiono le moderne trebbiatrici è ottimo, rapido, economico, conveniente sotto ogni riguardo.

Pochi sono quei proprietari che continuano a far trebbiare i loro grani a mano o con le bestie, perchè ormai quasi da tutti sono intesi i vantaggi che portano i sistemi di trebbiatura meccanica.

— Minore, anzi nessuna alea di aver guasto il raccolto per l'andamento cattivo della stagione.

— Risparmio di tempo e di mano d'opera, risparmio che permette di accudire ad operazioni culturali importantissime, quali la zappettatura, la ramatura e la solfatura delle viti, la sarchiatura dei granturchi, la rottura delle stoppie, ecc.

— Selezione e pulitura accurata dei cereali e perciò inutilità di farli vagliare, il che bisogna fare invece per i cereali *battuti* coi vecchi sistemi.

Questi i vantaggi principalissimi; altri secondari, ma pure non trascurabili, se ne potrebbero enumerare.

Dunque, trebbiatura meccanica.

Terminata la trebbiatura, per gli agricoltori cominciano i pensieri e le preoccupazioni per la buona conservazione dei semi nei granai. Da un'infinità di malanni sono minacciati tutti i prodotti agricoli in genere ed i cereali in ispecie; malanni di vario genere, di varia e diversa origine.

Li cito alla rinfusa.

L'umidità, lo spazio insufficiente, la temperatura troppo elevata, la mancanza di aperture per il rinnovo dell'aria sono cause derivanti dalla cattiva costruzione ed ubicazione dei granai e contribuiscono allo sviluppo delle muffe.

Fra gli insetti dannosi, i principali sono: il punteruolo (Calandra granaria), la falsa tignuola (Tinea granella), l'alucita (Butalis cerealella).

L'enumerazione di tanti guai, a prima vista e per il profano, spaventa e sembra giustifichi tutte le paure degli agricoltori.

Come far fronte a malanni sì numerosi, sì diversi, sì terribili?

Applicando tutti quei consigli che scienza e pratica ci hanno insegnati; facendo tesoro dei resultati delle esperienze brillanti fatte da agronomi e da agricoltori.

Avendo studiato intensamente l'argomento, per debito professionale, riassumerò brevemente i più interessanti mezzi preventivi e curativi contro tutte le cause avverse alla buona conservazione di quei prodotti che costano tante fatiche, tanti sudori e che costituiscono uno dei principali cespiti di rendita dei poderi italiani.

Parlerò solo del frumento perchè è il cereale di più alta importanza, perchè è il più abbondante raccolto nostro, perchè gli altri prodotti sono tutti più o meno intensamente attaccati dagli stessi nemici.

Fra i mezzi preventivi, i più efficaci sono i seguenti:

Non riporre il grano in locali umidi perchè l'umidità è causa di deterioramento grave e, specialmente se unita a temperatura alta, produce danni immensi.

L'umidità oltrechè da cattiva condizione di locale può derivare ancora da un contenuto eccessivo di acqua di vegetazione delle cariossidi.

Dipenda dall'una o dall'altra causa, dà luogo sempre alla formazione di muffe che alterano profondamente il grano nella sua composizione. Tale alterazione lo rende dannoso come alimento, lo priva, perciò, della sua qualità più interessante.

Umidità ed alta temperatura lo fanno germinare e lo fanno fermentare con diminuzione e cambiamento delle sostanze che lo compongono.

Il paleggiamento moderato ostacola questi due coefficenti di deterioramento; non bisogna però eccedere nel rimedio perchè diverrebbe peggiore del male, inquantochè (secondo il Marro e il Dejere) *la combustione del carbonio oltrechè dalla umidità e dalla elevata temperatura, è favorita da un grande rinnovo dell'aria.*

Contro lo sviluppo delle muffe, contro l'invasione dei vari insetti, per l'esperienza mia, giova ripulire accuratamente i granai pochi giorni prima di riporvi i cereali, stuccando con gesso tutti i buchi, le fessure, le screpolature, le sinuosità che potranno esservi. Bisogna cercare di smussare tutti gli angoli delle pareti e delle vôlte e quindi stendervi sopra, passando due volte col pennello, un denso strato di latte di calce e di solfato di rame, abbondando nella dose del solfato di rame. I pavimenti, dopo averli stuccati, si laveranno ben bene con acqua di calce e solfato di

di rame o con altro disinfettante. Alle finestre si applicheranno delle buone reti metalliche.

Appena il locale sarà asciutto, se ne chiuderanno tutte le aperture sull'esterno e vi si brucierà per due o tre giorni consecutivi dello solfo in una dose che, naturalmente, varierà a seconda della capacità dell'ambiente.

Fatto anche questo, si potrà riporvi il grano con tutta sicurezza di bene conservarcelo.

Rimane, però, a fare un trattamento diretto al cereale e, cioè, iniettare nella sua massa del *solfuro di carbonio*, onde uccidere gli insetti più dannosi e più temibili; primi fra questi: il punteruolo, la falsa tignuola e l'alucita. Quest'ultima specialmente deve preoccupare, perchè sappiamo che viene nei magazzini insieme al grano, contro il quale inizia la sua azione dannosa in aperta campagna.

L'iniezione di solfuro di carbonio è operazione facilissima. Si prende una canna comune (meglio se si facesse costruire un'apposito tubo d'ottone), la si vuoti internamente e, applicando ad una delle sue estremita un imbuto, si introduca l'altra estremità bucherellata lateralmente e otturata nella sua estremità, ncl mucchio del cereale.

Il solfuro di carbonio che si verserà nell'imbuto, scorrendo nella canna vuota, volatile com'è, appena sarà giunto a contatto del grano si diffonderà per tutta la massa. Per impedirne il disperdimento si copriranno i mucchi con degli incerati o con dei copertoni di lana e si ottureranno le connettiture delle porte e delle finestre.

Effettuato il trattamento non si entri nei granai con lumi accesi perchè il solfuro è incendiabile.

All'uso del solfuro si ricorrerà ogni volta che uno dei suelencati insetti, o altro affine, porterà danno ai cereali.

È cosa certa, però, che l'agricoltore, se vorrà avere la sicurezza assoluta di conservare sani, inalterati i suoi cereali, dovrà specialmente servirsi dei facili, economici e pur tanto efficaci mezzi preventivi ai quali accennai.

Volterra.

LUIGI CIAPETTI.

L'igiene nei piccoli caseifici

Non abbiamo intento di varcare la soglia di un grande caseificio dove una multiforme attività viene regolata e controllata dall'occhio vigile d'un direttore tecnico che cura ogni recentissimo miglioramento e assoggetta il tutto ad un regime scrupolosamente igienico.

È della piccola industria che vogliamo occuparci, dei piccoli caseifici, altrimenti detti *caselli* o *casoni*, nei quali trovano umile e gloriosa origine le qualità più pregiate dei veri formaggi nostrani.

Entriamo in questa piccola casa dell'industria, dove nascono senza pompe, senza fasto di apparecchi monumentali, di vasti androni, di enormi caldaie, i formaggi italiani tipo grana e tipo gorgonzola, che vanno trionfalmente a rappresentare una specialità vera e propria d'Italia sui mercati nazionali e stranieri.

E le specialità, quando hanno da gran tempo acquistato ii favore generale di così immenso numero di consumatori, devono essere curate assiduamente, non solo perchè non si lamenti un inconveniente della più piccola entità, ma perchè corrispondano al raffinarsi dei gusti, seguendo le migliorie scientifiche che entrano nell'ordine della tecnica casearia, ben inteso per quanto consente la conservazione dei caratteri sostanziali del tipo in questione.

In altro caso, trascurando questo principio, ciò che da noi verrebbe con censurabile indolenza tralasciato, sarebbe applicato dall'industriale all'estero, che tenta, senza raggiungere nelle sue *nuances* peculiari di tinte e di sapore, il nostro tipo ricercato, e finirebbe per prepararlo più consono alle moderne esigenze, ottenendo lo scopo di soffocare la nostra esportazione.

Or dunque se nel piccolo caseificio, è l'origine di questi nostri prodotti prediletti, se un pericolo incombe oscuro, per ora, su di essi, come la minaccia di essere in buona parte surrogati sulle tavole estere con imitazioni perfezionate, vediamo qual'è la ragione per cui le imitazioni potrebbero essere preferite e provvediamo perchè ciò non sia.

È il *prof. Costantino Gorini*, che in una relazione al Ministero, scrive (nel Boll. uff. del Min. di A. I. C.) due essere « i cardini sui quali deve fondarsi il moderno indirizzo biologico del caseificio: *Regime igienico* e *fermenti selezionati* ». Il che vuol dire, che per la buona riuscita dei formaggi non più due sono le condizioni contemplate dalla tecnica ma tre: buon latte, buona lavorazione, buoni fermenti.

Nè si creda che volendoci dilungare in una critica scrupolosa, s'intenda scomunicare i metodi presenti, bandirli o che altro, nulla di tutto questo, e per primi conveniamo che i nostri prodotti che giungono a buona maturazione non lasciano a desiderare. Si produce molto e si produce bene, quello che però sta sullo stomaco e la quantità ragguardevole di *scarti*, è la convinzione che nel complesso, con alcune poche attenzioni e sane applicazioni, si avrebbe un'omogeneità maggiore di prodotto, e molti difetti di fermentazioni cattive andrebbero eliminati.

Intanto per quanto riguarda la batteriologia casearia, gli studi procedono alacremente, e può dirsi che buon passo si è fatto. E risaliamo ai principî: sappiamo che fra le diverse fermentazioni, ve ne hanno di quelle nocive che alterano il prodotto, ed è perciò innegabile che si ha a che fare con *batteri utili*, e con *batteri dannosi*. Si tratta di favorire i primi e di liberarsi dall'azione dei secondi, senza abbandonarsi al caso che si esplica nella lotta incerta fra i buoni ed i cattivi batteri, a secondo della vittoria dei quali, dipende la riuscita dei formaggi, o l'attacco di malattie diverse che li fanno fallire.

È necessario che il casaro intervenga in questa lotta, e favorisca la vittoria dei buoni, evitando i batteri cattivi con la disinfezione, la pulizia già fin dalla stalla, alla mungitura del latte, con un regime costantemente igienico, e rendendo più forti i batterî utili con l'aumentarli di numero, al che si viene aggiungendo al latte da caseificare gli speciali fermenti selezionati.

Ma rientriamo nei *caselli* o *casoni* che sono davvero angusti per le nuove esigenze: quivi riesce difficile poter regolare come si conviene le temperature, quì non si ha conoscenza di refrigeratori, e mentre intorno al casone aumentano foraggi e vacche lattifere, e si appresta più latte alla lavorazione, nel *casone* tutto ri-

mane allo *statu quo,* con evidente sproporzione tra la massa di latte lavorato e la capacità dell'ambiente che la riceve.

Pure quante volte, in regioni meridionali, si è sentito dire meraviglie di questi caseifici, citarli ad esempio e ritenerli come il *non plus ultra* della perfetta lavorazione. Nasceva confusione, e si faceva di tutto un fascio, perchè alla fin fine se possiamo sostenere che l'industria dei formaggi di grana e gorgonzola primeggi su le specialità italiane, non possiamo asserire che il regime igienico sia scrupolosamente osservato in questi piccoli caseifici dell'Italia superiore. L'industria casearia meridionale ha molto, molto cammino ancora da fare, si è limitata a produrre qualità più correnti come i formaggi *pecorini,* che costituiscono un'industria importante, la quale condotta con più sani criteri e con maggiore attività potrebbe non solo liberarci totalmente dall'annuo tributo che si paga alla Turchia, alla Grecia, alla Russia, che ne fanno l'importazione, ma potrebbe mirare ad una maggiore esportazione di non poca importanza.

Quest'industria, anche nel meridionale d'Italia, deve attenersi a norme rigidamente igieniche se vorrà raggiungere il progresso che le riforme agrarie in via di attuazione, meglio consentiranno. Per ora, aihmè la batteriologia, ma che dico... la pulizia in tale lavorazione è una sciocchezza trascurabile, la batteriologia poi una fandonia da mattacchione.

Non è diversamente anche nei piccoli caseifici dell'Italia settentrionale, e per confermare questa locuzione, ci piace riprodurre le constatazioni di fatto ed i buoni consigli che sono nella relazione del dott. Gorini. Nei caselli di Lombardia si travasa il latte dai bidoni nelle bacinelle con un recipiente di rame detto *ramino,* e questo si suole deporre sul pavimento del camerino del latte per le successive operazioni. Intanto i bidoni arrivano nel camerino lordi di deiezioni che asportano dalla stalla, e perciò il *ramino* posa sul pavimento inquinato da una vegetazione di microorganismi, che vengono così portati nel latte, e nei quali abbondano le specie batteriche più disastrose per la fermentazione dei formaggi. Queste specie sono l'origine delle malattie più temute quale l'amarore, il gonfiore, l'irrancidimento. Un semplice supporto, dove si posi il ramino in parola, e l'igiene non verrebbe più oltraggiata.

Questo discorrere conduce per conseguenza a pensare che il pavimento della camera del latte deve essere lavato rigorosamente.

Il Gorini scrive che la salamoia conservata, anche se non emana odore alcuno di putrefazione, può essere inquinata da batteri nocivi al formaggio e può essere continua causa di infezioni. Per quanto adunque il sale da cucina abbia proprietà antifermentative, non bisogna fidarsi troppo e tenere la salamoia lontana dagli ambienti di lavorazione e ricevimento del latte, usarla più concentrata superando sempre il 20 per cento, in relazione s'intende alla varietà del formaggio. Quando però non sia preferibile per i piccoli caseifici sopprimere addirittura la salatura in bagno, sostituendola con la cospersione di sale asciutto.

L'accentuarsi di tutte le migliorìe e di tutti i perfezionamenti della tecnica casearia è fatto che cammina di pari passo con le condizioni economiche dei casari. Non si può infatti pretendere che la maggiore istruzione che si rende loro indispensabile per comprendere l'utilità intrinseca delle norme razionali e per seguirle, non si rispecchi in un maggiore compenso.

L'uso del termometro, dei filtri o depuratori del latte, e degli igrometri, la scrupolosa nettezza, non sono certamente del caciaio empirico; il caciaio che si rispetti deve però seguire il nuovo indirizzo dell'arte perfezionata, e se vuol ammirare la completa riuscita dei formaggi, si ricordi che i suoi migliori coadiutori sono i microorganismi delle fermentazioni utili, che i suoi peggiori nemici sono i batteri che provengono dal sudiciume, e che, per quest'ultimi, l'arma unica di difesa è la nettezza ovunque.

A. Cravino.

Cosa è il burro di margarina

PREPARAZIONE E CARATTERI

Senza tema di esagerare si può dire che la margarina trova la sua più larga applicazione nella fabbricazione del *burro di margarina*, il quale costituisce un economico surrogato del burro specialmente per le classi popolari qualora venga venduto e pagato

come tale, ed invece rappresenta un concorrente pericoloso e fraudolento per i burri naturali qualora sia adoperato per sofisticare quelli, il che purtroppo si esercita su una scala più grande di quello che non si creda.

Per preparare dalla margarina il *burro di margarina* o *burro artificiale*, come praticamente si chiama, si sottopone la margarina ad un trattamento pressochè identico a quello a cui si sottopone il grasso del latte contenuto nella crema per trasformarlo in burro; si sottopone cioè allo sbattimento entro la zangola. E perciò si mescola bene la margarina fusa con del latte di vacca, e quella specie di crema che ne risulta viene raffreddata e indi sottoposta allo zangolamento, fino a quando il grasso si è solidificato in forma di noduli butirrosi somiglianti a quelli che si formano per lo sbattimento della crema di latte: il burro di margarina così ottenuto viene lavato, impastato e confezionato come si fa col burro ordinario. Io ho ottenuto buoni risultati fondendo la margarina e mescolandola bene con latte in proporzioni pressochè uguali, anzichè in quella di 3 di margarina per 2 di latte come propongono taluni autori.

Migliore pratica quantunque più lunga, ma pur tuttavia sempre conveniente, è quella di preparare una vera panna di margarina mediante l'emulsore e poi sottoporre questa allo zangolamento. Si possono preparare delle creme molto ricche di grasso, ma più si sale col contenuto in grasso e maggiore è la difficoltà di tenerlo incorporato. Un contenuto del 30 0|0 di grasso è la misura più idonea, almeno da quanto ho potuto constatare dalle esperienze da me eseguite in proposito.

Lo zangolamento si fa con tutte le norme che sono indicate per la fabbricazione del burro ordinario. Per avere un burro alla margarina che anche per il colore imiti quello naturale si suole aggiungere un po' di colorante per burro.

Per una buona burrificazione la temperatura della panna di margarina deve essere tra 8 e 10 centigradi. Questa si può ottenere raffreddando la crema fuori della zangola mediante ghiaccio.

Durante lo sbattimento la temperatura della panna nella zangola si innalza verso i 12 centigr. che è appunto la temperatura della burrificazione.

Generalmente dopo un'ora circa di sbattimento il burro è fatto. La velocità dello sbattimento è di 60 giri al minuto di zangola circa.

In seguito si estrae il burro dalla zangola e lo si lavora, spurgandolo e lavandolo, come il burro ordinario. Indi lo si confeziona in pani grandi o piccoli a seconda delle esigenze.

Il burro che si ottiene ha un aspetto che si assomiglia molto al burro naturale, presenta come questo, quando è mantenuto a bassa temperatura, una struttura granosa, quantunque meno accentuata, e l'aroma caratteristico. Se si aggiunge poi alle crema di margarina un pò di crema di latte fermentata con fermenti lattici, od altrimenti un pò di fermento preparato e si lascia acidificare come si fa per le creme, si ha un burro con l'aroma spiccato dei burri fatti col sistema danese, cioè coi fermenti selezionati.

La composizione dirò così greggia, di questo burro è pressochè identica a quella dei burri naturali. Il contenuto in acqua e in residuo secco non grasso varia entro i limiti dei burri naturali.

Molt dà questa composizione per il burro di margarina salato:

Acqua	12,01	0[0
Grasso	82,02	»
Caseina	0,74	»
Sali	5,22	»

In due campioni di burro che io ho fabbricati ultimamente presso la Stazione sperimentale di caseificio di Lodi, coi metodi che ho sopra indicati, ho ottenuto le seguenti cifre:

	I.	II.
Acqua	10,00	10,60
Grasso	89.504	88,80
Residuo seccato a 100 . . .	0,496	0,600

Il contenuto in acqua e residuo è un pò minore di quello riscontrato da Molt.

Non vi hanno dunque differenze sensibili nella composizione sommaria delle due qualità di burri, il che ci avverte che nessun criterio di giudizio somministra all'analizzatore l'analisi sommaria, come pure l'esame dei caratteri organolettici.

Una differenza grande esiste invece nella costituzione della materia grassa. Nel burro naturale abbondano i glicericidi ad acidi volatili (butirrina, capronina etc.) che mancano quasi nei burri di margarina.

Ecco le differenze in base ad analisi di Molt e di Wynter Blyth:

Analisi di Molt.

	Acqua	Palmitina	Stearina	Oleina	Butirrina Capronina Caprinina ecc.	Caseine	Sali
Burro naturale	14,83	16,83	39,39	22,93	7,61	0,18	5,22
Burro artificiale	12,01	18,31	38,50	24,95	0,26	0,74	5,22

Analisi di Wynter Blyth.

	Oleina	Palmitina-Stearina		Butirrina-Capronina ecc.	
Burro naturale . . .	44,2	50		7,7	0,1
Burro artificiale . . .	30,4	22,3	46,6	0,4	

Questa costituzione diversa dei grassi influisce anche sul potere rifrattometrico. Analisi da me eseguite sull' indice di acidità volatile e sull'indice rifrattometrico mi danno le seguenti costanti medie:

	Indice di rifraz.	Indice d'acidità volatile
Burro naturale	44 a 45,5	26,5 a 29
Burro di margarina . . .	50,5 a 52	1 a 2

Ne consegue che davanti a campioni di burro di margarina esclusivo o quasi, il riconoscimento riesce facile e sicuro: le difficoltà del giudizio sorgono davanti alle sofisticazioni.

Sofisticazioni di burro naturale con burro di margarina e modo di impedirle e riconoscerle. — La sofisticazione del burro naturale con margarina si pratica su assai larga scala. Si mettono in commercio come burri naturali miscele di questi con burro di margarina, nelle quali miscele la proporzione di quest' ultima va crescendo da 5, 10, 15, fino a 40, 50 ed anche più per cento.

Per proteggere i produttori ed i consumatori di burro naturale da una frode tanto grave furono proposti parecchi mezzi. Le misure messe in atto mirano a due scopi:

1° prevenire ed impedire la frode;

2° scoprire la frode e severamente punirla quando sia stata consumata.

Per impedire siffatta frode nel campo commerciale è desiderabile l'istituzione di uffici di ispezione e di controllo sulla produzione e sul commercio del burro, servizio questo che potrebbe essere organizzato dai produttori stessi, ed integrato dal governo. Questi uffici di controllo che funzionano già in altri paesi

d'Europa come in Olanda hanno portato buoni vantaggi ed hanno contribuito molto a migliorare il commercio del burro.

Altro mezzo preventivo è quello di obbligare i fabbricanti ad aggiungere alla margarina una sostanza rivelatrice, una sostanza cioè che sottoposta a trattamenti speciali, dia una reazione caratteristica per la quale si sveli con sicurezza l'aggiunta di margarina al burro.

Così si sono proposte la fenolftaleina che trattata cogli alcali si colora in rosso, l'olio di sesamo che dà la reazione colorata caratteristica col reattivo di Baudoin, e la fecola di patata facilmente svelabile al microscopio per mezzo dei granuli d'amido. La legislazione di parecchi stati d' Europa è informata a questi principii, come la legge tedesca, la legge belga e la legge francese.

Per scoprire l'aggiunta di margarina nel burro si adoperano diversi metodi, fisici e chimici, l'enumerazione e descrizione dei quali esorbita dalla natura di questo articolo. Quelli più seguiti e che nella mia pratica analitica ho trovato fornire risultati sicuri consistono nell'esame al microscopio colla luce polarizzata e nella determinazione dell' indice di rifrazione e del titolo degli acidi volatili secondo il metodo Reichert-Meissl-Wollny,

I burri margarinati freschi visti al microscopio presentano delle cristallizzazioni colorate, in essi l' indice di rifrazione da 35 va crescendo secondo le proporzioni di margarina da 45,5 e 46, 47, 48 mentre il titolo Wollny discende da 27 a 24, 22, 20, 17, ecc.

In alcuni casi si ricorre anche alla determinazione dell' indice di saponificazione e dell' indice di Hehner, ma di solito dalle tre prove sopraenunciate si può ricavare un giudizio sui burri in esame che difficilmente può trarre in errore.

Ed è appunto in base alle medie desunte dalle numerose analisi eseguite nei laboratori pubblici su burri naturali e su burri sofisticati che la legge regolante il commercio dei burri ha stabilito i limiti, per i quali un burro deve essere dichiarato genuino, sospetto, margarinato. Le diverse legislazioni d'Europa sono molto severe contro i sofisticatori del burro, ed è giusto perchè oltre a punire una frode che è sempre condannabile, tendono a proteggere l'agricoltura che ha nel burro uno dei prodotti di maggior valore.

Certo è che malgrado tutte le leggi preventive e punitive non si arriverà mai ad abolire la frode del tutto, ma sarà però sempre tanto di guadagnato se migliorando sempre più i mezzi di difesa essa si potrà ridurre ai più piccoli termini possibili.

Lodi.

G. CORNALBA.

Note di stagione

Contro la calandra del grano. — Nei trifogliai e medicai da seme. — Fra le viti.

Se non si è riesciti col carbolineum a *disinfettare* completamente il granaio, e la calandra, volgarmente punteruolo, (*Sitophilus granarius*, L.) minaccia il nostro frumento, bisogna ricorrere al solfuro di carbonio. Il Poggi consiglia di ammucchiare il grano formandone dei cumuli piuttosto alti (però a superficie piana) e poi iniettarvi solfuro di carbonio con un piccolo iniettore. Le iniezioni si fanno a 50 cm. in quadro l'una dall'altra sulla parte superiore del cumulo, coll'iniettore immerso poco profondamente nel cumulo perchè i vapori di solfuro sono assai pesanti e scendono ad avvelenare anche le calandre negli strati più bassi.

Forse è più pratico l'altro sistema comunemente in uso e così riassunto da A. Bizzarri: Preso un dato volume di solfuro di carbonio, si mescola ad altrettanta benzina e si versa in vasetti di vetro o di terra verniciati che si coprono con un panno rado in modo che non vi entri dentro il grano e possano passare i vapori di solfuro di carbonio e della benzina. Questi vasetti così preparati si introducono nel monte del grano legati ciascuno con uno spago che venga fuori per indicare dove sono stati posti e per poterli ritirare, distribuendoli ad una certa distanza l'uno dall'altro a metà del monte del grano, che si dovrà coprire o con tele vuote o con coperte.

Bisognerà chiudere quanto è meglio possibile tutte le finestre e le fessure del granaio.

*
* *

Nelle ore più calde, quando l'erba è perfettamente asciutta, bisogna percorrere, in questi giorni, in lungo ed in largo i prati di

trifoglio e di erba medica che all'epoca del secondo taglio si destinarono a dar seme.

Per quanto in giugno non si fosse riscontrato il più lontano *filo* di cuscuta, oggi, ad un mese di distanza, senza che dalla testata si possa rilevarlo, qualche chiazza della dannosa parassita può compromettere la *quantità* e la *qualità* del prodotto.

Se subito, senza perdere tempo queste chiazze verranno falciate, allargando la difesa tutto all'intorno, si è in tempo per ridurne il danno. Ma guai aspettare ancora, pochi giorni bastano alla cuscuta per diventare padrona del campo.

* * *

Si fa uno spreco di solfato di rame alle volte per non riescire completamente o, riescendo, per tagliare al momento della potatura gran parte del tralcio che si è lasciato inutilmente crescere, alcune volte con notevole danno alla vite stessa, e tutto per risparmiare una delle più sollecite operazioni, che gli avveduti costantemente praticano. Intendo alludere alla piegatura dei tralci, facile nelle vigne alla Guyot ma non difficile o dispendiosa nelle vigne alla Casalese o a filari con tutori vivi. É vero che i *più furbi* avranno tenuto la frasca corta in modo che il tralcio giunto ad una data e voluta altezza naturalmente si piega, ma anche per chi non è in così buone condizioni il farlo oggi non costa molto. E non è solo questione di risparmio e di viti più facilmente difese, ma è pratica razionale universalmente riconosciuta e che permette la *maturazione* delle gemme basali, proprio di quelle gemme che più di tutte ci interessano.

E. PETROBELLI.

Libri nuovi

Dott. U. FERRETTI — « *La profilassi delle malattie infettive degli animali* ». — Milano, U. Hoepli, 1906, prezzo L. 4,50.

L'allevatore di bestiame può apprendere da questo bel manuale le indispensabili conoscenze per impedire lo sviluppo di malattie infettive negli animali; il veterinario e in genere lo studioso, troveranno ampia messe di cognizioni scientifiche sull'argomento. Il manuale è diviso in una parte ge-

nerale dove si tratta dell' infezione, dell'immunità e della profilassi, e in una parte speciale dove si tratta di tutte le singole malattie infettive del bestiame.

S. Ferreri Mitoldi — « *Elementi di agrimensura* ». — Milano, U. Hoepli, 1906, prezzo L. 2,50.

È un manuale specialmente dedicato agli allievi delle Scuole agrarie e degli Istituti tecnici. Le nozioni vi sono svolte con brevità, ma con chiarezza e con molte applicazioni pratiche.

G. Cusmano — « *La Sardegna agricola* ». — Milano, 1906, presso la « Gazzetta agricola ».

Il prof. Cusmano è un'antica conoscenza dei nostri lettori, i quali sanno con quanto amore e con quale diligenza studia le questioni agricole specialmente meridionali. In questo bel libretto, che può dirsi una piccola monografia della Sardegna, queste doti si confermano.

M. Lessona — *Dizionario di cognizioni utili.* — Torino 1904 - Unione Tipografica Ed. - 60 cent. la dispensa.

Nella dispensa 42ª, testè uscita, sono contenute le voci da *Ebrei* a *Egiziani.*

I. Guareschi — *Nuova Enciclopedia di chimica* — Torino 1906 - Unione Tipografica Ed. - 1 lira la dispensa.

Questa è la 26ª dispensa del 1° volume, dove si tratta della nuova teoria della materia e delle sue basi sperimentali.

Ministero di agricoltura — *Atti della Commissione consultiva per la pesca* — Roma, tip. Bertero 1906, presso la Ditta Treves L. 2.

Contiene gli atti delle adunanze della Commissione consultiva della pesca, tenute nel dicembre 1905. Vi sono contenute importanti relazioni sulla pesca, sull'acquicoltura, sull' insegnamento della piscicoltura.

G. Mazzini — *L'alpeggio del bestiame* — Torino, Tip. Cassone, 1906. Opuscolo di 11 pagine.

M. B. Waite — *Fungicides and their use in preventing diseases of fruits* — Washington 1906 - U. S. Depart. of agriculture.

É una rassegna succinta, ma completa, delle diverse miscele anticrittogamiche e degli apparecchi adoperati nella lotta contro i diversi malanni delle piante.

Nardy père. — *Guide pratique du jardinier méridionale.* — Hyères, 1905 — presso l'autore, prezzo fr. 3.

Libro scritto da uno dei migliori orticultori pratici della riviera francese. Tratta delle colture orticole e frutticole possibili sotto il clima dell'arancio e dell'olivo, dei giardini pubblici e privati, delle colture domestiche di fiori e di quelli invece a carattere industriale per prodotti d'esportazione.

G. Catoni. — *La cocciniglia e l'oidio dell' evonimo.* — Trento, tip. Tridentina, 1906 — presso il Consiglio Prov. d'Agr. di Trento.

La cocciniglia e l' oidio di quel diffusissimo sempreverde che è l' evonimo, hanno preso tale estensione da necessitare diligenti cure per parte dei coltivatori. Il nob. Catoni, che ha già dato ripetuti saggi della sua rara e pre-

ziosa attitudine agli studi di patologia, ha raccolto in questo opuscolo uno studio completo e diligentissimo dell'argomento, sia nel riguardo scientifico, che in quello pratico. Bei disegni e nitide fotografie, tutte dell' autore, illu strano l'opuscolo, del quale sinceramente ci rallegriamo.

OTTO N. WITT. — *L'utilizzazione industriale dell'azoto atmosferico.* — Traduzione di Luigi Raineri. — Piacenza, 1906, tip. V. Porta.

È una conferenza, assai ben tradotta dal Raineri, nella quale si dànno molte notizie intorno ai nuovi procedimenti per preparare sistematicamente i nitrati coll'azoto dell'aria. A. M.

Briciole.

Un grosso sproposito che si deve assolutamente evitare.

Quest'anno malauguratamente in molti vigneti c'è poca uva, conseguenza di cause diverse delle quali è inutile quì discorrere.

Orbene molti contadini non al certo molto istrutti nè tampoco accorti, vanno facendo questo ragionamento: se c'è poca uva a che dare l'*acqua rameica* e lo *zolfo?*

Adagio Biagio!

Acqua ramata e zolfo non si dànno soltanto all'uva, ma si dànno a foglie, pampini e tralci.

E perchè?

Perchè *peronospora* ed *oidio* colpiscono anch'essi, anzi essi di preferenza.

E allora?

Allora, ove questa *seducente* teoria... contadinesca dovesse prevalere sapete cosa avverrebbe?

Avverrebbe questo: che pampini e foglie verrebbero inevitabilmente distrutti dalle malattie sicchè le gemme dei *tralci a legno avvenire* si formerebbero in condizioni disastrose e nascerebbero deboli e rachitiche, in conseguenza di che l'anno futuro darebbero getti meschini e cosicchè, invece di avere una sola annata cattiva, se ne avrebbero immancabilmente due.

Dunque?

Dunque quest'anno nelle vigne scarse di frutto bisogna egualmente irrorare e solforare.

Se non per il presente servirà per l'avvenire.

È da agricoltore preveggente il guardare più in là della punta del proprio naso, nevvero?

∞

Un risparmio lecito nelle cure anticrittogamiche in annate di scarsa vendemmia.

Per quanto siano vere le osservazioni contenute nella *briciola* precedente, pure c'è un mezzo lecito e pratico per risparmiare senza danno nelle cure anticrittogamiche in annate di scarsa vendemmia.

Quale?

Il mezzo è semplice e consiste nell'essere più energici nelle operazioni di *potatura verde*.

Ecco: sui tralci a frutto — che vanno poi soppressi nell'annata — si sopprimeranno tutti i getti che non hanno uva e che costituiscono un inutile ingombro.

Ciò porterà di già una notevole economia nell'uso del solfato di rame e dello zolfo, perchè è evidente che il loro impiego è in proporzione alla quantità di materia verde da ricoprire, questa soppressione d'altronde non solo non nuoce, ma giova a concentrare i succhi nei *tralci a legno dell'avvenire*, quelli che più ci premono e che vanno meglio difesi.

Oltre a ciò si può abbondare alquanto nella *cimatura* dei getti che portano uva, cimando a 2-3 foglie sull'ultimo grappolo anzichè a quattro.

Con questo mezzo ragionevole e punto nocivo si può risparmiare da 1|3 alla 1|2 del rimedio antiperonosporico e della mano d'opera, il che non è poca cosa.

∞

Anche il concime, dato a sproposito, può nuocere anzichè giovare.

Sicuro, e perchè no?

Eccone un caso evidente.

In parecchi luoghi si suole concimare abbondantemente gli olivi con stallatico o con *pecorino* o *caprino* l'anno stesso in cui siasi praticata un'energica potatura.

Orbene qual'è l'effetto di questa lauta concimazione?

Quello di provocare un forte sviluppo di rami legnosi a danno di quelli fruttiferi, di guisa che la pianta si rivestirà sì di un

bell'ammanto verde, il fogliame assumerà un colore verde intenso: ma nè per questo nè per l'anno appresso si avranno frutti, poichè è rotto l'equilibrio, sempre indispensabile fra chioma e radici.

Le cose passano invece ben diversamente ove si somministri il concime o l'anno innanzi o meglio l'anno dopo di quello della potatura.

Nel primo caso la pianta ben vestita di rami ripartisce fra tutti il maggior succo provocato dal concime, onde non si avrà *pletora* di succo e quindi niente *aborto di fiori;* nel secondo caso le ramificazioni nuove già formatesi smaltiranno l'aumento della *linfa ascendente* onde vi sarà squilibrio e quindi produzione.

Insomma anche nel concimare bisogna essere cauti, poichè c'è sempre il *troppo* e il *fuori tempo* che nuociono anche quando si tratti di cose in sè utili anzi necessarie alla vegetazione.

∞

Adoperiamo maggior quantità di sale pastorizio.

La *direzione generale delle privative* pubblica la sua statistica annuale sull'uso del sale comune e pastorizio del quale ultimo furono consumati q.li 80,789 con un aumento di q.li 3,700 sull'esercizio precedente.

È ancora poca cosa in confronto degli altri paesi.

Per restare in proporzione della vicina Svizzera — per esempio — bisognerebbe che il consumo nostro fosse per lo meno triplo dell'attuale.

Gli è che ancora in molte province l'uso del sale pastorizio è poco noto e poco apprezzati ne sono i benefici.

Anche le formalità che si richiedono per la prelevazione ne ostacolano — è ben vero — il consumo.

Sarebbe tempo che si appagasse quell'antico voto degli agricoltori di far vendere il sale pastorizio anche negli spacci di minuta rivendita di generi di privativa largamente distribuiti in campagna, e non nei soli magazzini o spacci all'ingrosso molto rari nelle regioni agricole.

∞

Una società agraria utile e benefica.

È quella che va a sorgere in Roma con questo semplice obbiettivo: « lavorare meccanicamente il suolo a mezzo di automo-

trici a vapore per conto di terzi mercè un noleggio fisso da ragguagliarsi ad ettara ».

Ognuno comprende quanta importanza può avere un'impresa di questo genere in paesi a grande coltura estensiva come *l'agro-romano* e *pontino,* nei quali per soprapiù difetta anche il bestiame da lavoro e la mano d'opera.

È il vero mezzo pratico questo — così crediamo — d'iniziare sul serio la bonifica di quelle terre, poichè la prima bonifica consiste nel buon lavoro del suolo praticato a tempo opportuno.

Mentre ci compiaciamo di questa utile iniziativa, preghiamo gli interessati a rivolgersi per maggiori schiarimenti all'*Ufficio agrario via Sistina 149*, Roma.

∞

Miracolosi effetti dell'uso dei fiori di zolfo acido.

Non è da ieri che noi consigliamo, *et pour cause* di sostituire ai comuni zolfi i *fiori di zolfo acido.*

E ciò per tre considerazioni:

1° Perchè, essendo infinitamente più sottili, si spandono e si attaccono di più alla vite.

2° Perchè sono infinitamente più energici nella loro azione anticrittogamica.

3° Perchè sono assai più economici.

Il nostro Mancini, che studia da anni praticamente questo argomento, da ripetute esperienze constatò;

1° Che, mentre degli zolfi comuni 1[3 circa va a cadere sul terreno, dei *fiori di zolfo acido* ne cade appena 1[10. Dunque una prima perdita in meno dei 2[3.

2° Che, mentre cogli zolfi comuni non si vince l'*oidio* quando siasi già manifestato, coi *fiori di zolfo acido* si vince invece anche quando la malattia sia avanzata.

3° Che, mentre cogli zolfi comuni, anche se ramati, si ottiene un risultato incerto contro le forme di peronospora che colpiscono i grappoli, specie se sono gravi e fulminanti, coi *fiori di zolfo acido ramati* non solo si previene il male sui grappoli, ma lo si arresta anche quando vi sia penetrato.

4° Che, usando *fiori di zolfo acido* in confronto di doppi raffinati anche fini, si ha un risparmio finale che varia dal 25

al 40 0[0 a seconda dell'abilità dell'operatore e del solforatore più o meno perfetto che si adopera.

E chi di fronte a questi vantaggi non vorrebbe arrendersi?

∞

La trebbiatura del frumento e la cooperazione.

Con l'affitto delle macchine a trebbiare, gli speculatori, trovano un buon compenso. Questo compenso è tanto guadagno che sfuma dalle tasche non gonfie dei poveri agricoltori.

Oh perchè dunque non riunirsi in cooperative, acquìstare le trebbiatrici e battere il frumento a L. 0,80-0,90 al quintale, anzichè a L. 1,05 o anche più, come si paga allo speculatore?

E se la cooperativa non ha risorse sufficienti per l'acquisto della macchina potrà pur sempre affittarla direttamente per proprio conto, e ci sarà sempre un buon risparmio.

Certo bisogna essere in molti per assicurare la quantità maggiore di frumento da trebbiare.

Le associazioni, le cooperative agricole esistenti, facciano i loro conti e s'adoprino.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Alimentazione insufficiente del bestiame e tubercolosi.

Diretta con criterio e non con razione di puro mantenimento, l'alimentazione, aumenta non solo il reddito in forza motrice, in carne, in latte, ma rende l'animale più resistente agli attacchi patogeni.

Ricordiamo che se l'uomo deve *mangiare per vivere,* l'animale deve *vivere per mangiare.*

L'alimentazione insufficiente che si riduce alla miseria fisiologica è un coefficiente massimo per la predisposizione alla tubercolosi. Il dott. G. Bonora che ne tratta diffusamente nel *Giornale della R. Società ed Accademia veterinaria italiana - N. 20,* mette in evidenza che se ad una scarsa oppure squilibrata nutrizione, si aggiunge un'ambiente viziato, l'animale anemico deperito, nel

respirare a pieni polmoni l'aria inquinata dai microrganismi patogeni fra i quali abbondano quelli della tubercolosi, contrae il male con estrema facilità.

La cosa non è nuova, ma quanti sono che considerando la tubercolosi come prodotto di contagio, si piegano alla strage ineluttabile, e non sanno che l'arma migliore è nelle loro mani, che alimentando bene, con criterî moderni, creano individui robusti e resistenti.

Nell'autunno l'anemia è più pericolosa e frequente perchè la razione è quasi sempre povera di materie idrocarbonate, le sole che bruciando nell'organismo sviluppano quelle calorie che si oppongono alla maligna influenza dei venti freddi e delle nebbie. Ma se nelle altre stagioni l'alimento sarà abbondante d'idrati di carbonio e pur tuttavia insufficiente nelle proporzioni degli altri principi come albuminoidi e grassi, l'organismo diverrà debole e facile preda della tubercolosi. Questa consunzione continua dell'individuo mal nutrito è quella che aumenta le vittime della tubercolosi. Il bestiame immune deve essere convenientemente, abbondantemente nutrito per resistere agli attacchi del terribile morbo; il bestiame malato vuol essere sacrificato all'istante e distrutto per evitare il contagio; il sospetto sia giudicato col mezzo diagnostico del Koch: la *tubercolina.*

Degli animali tubercolosi bisogna disfarsi se si vuole favorire l'industria zootecnica, ed il nostro Governo farebbe opera saggia se ad imitazione di altri Stati, obbligasse seriamente la distruzione degli animali tubercolosi, sovvenendo all'agricoltore la tubercolina, e risarcendogli in parte i danni immediati che gli derivano da questa selezione ed epurazione.

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Ad **Angers** si terrà nel luglio 1907 in occasione del concorso regionale agricolo organizzato dalla Società degli agricoltori di Francia, un **Congresso internazionale di viticoltura.** Le adesioni e comunicazioni si ricevono dal sig. Prosper Gervais segretario gener., rue Cambon, 20, Paris.

Piccole notizie.

Terreni, macchine e concimi.

⁂ La **quantità** di **perfosfato** attualmente **prodotta in Italia,** è all'incirca di 5 milioni e 500 mila quintali: 5 milioni sono di perfosfati minerali: 500 mila quintali di perfosfato d'ossa. Le quali cifre (*Agricoltura*

moderna, n. 22) concordano e, con la quantità di fosfati minerali introdotti in Italia per la preparazione dei perfosfati nell'ultimo anno, e, con la quantità di polvere d'ossa che viene lavorata. Dieci anni or sono un comunicato della Società chimica di Milano, stabiliva a un milione e 600 mila quintali la produzione complessiva di perfosfati. La produzione è adunque triplicata.

⁂ Si è verificato in questi ultimi mesi un **aumento** nel **prezzo** dei **perfosfati**, il quale, com'è noto, era sceso molto basso in questi ultimi anni. Oggi si contratta, anche in grosso, sulla base di 33 a 34 centesimi il chilogramma di anidride fosforica la merce in fabbrica o alla stazione vicina. Questo fatto è dovuto all'aumento nel prezzo dei fosfati greggi, al rialzo nelle piriti e, per molte fabbriche, anche all'aumento nel costo della mano d'opera.

Avversità e malattie.

⁂ Recenti studi del *dott. Calmette*, direttore dell'Istituto Pasteur di Lilla, sulla **tubercolosi** di origine intestinale portano a nuove considerazioni sui metodi d'**immunizzazione.** Egli ha constatato che alcuni vitelli inoculati per mezzo delle vie digestive con bacilli tubercolari umani attenuati, dopo 45 giorni erano completamente immunizzati. *(Giornale R. Soc. ed Acc. veterinaria, N. 24).*

⁂ Il **castagno,** è attaccato da una terribile malattia particolare: il **mal dell'inchiostro.** Scrive *C. Remondino (Agr. subalpina, N. 12)* che l'*Uff. agr. prov. di Cuneo* con l'aiuto di un distinto fito-patologo sta studiandone un rimedio. Ai risultati delle esperienze non si può dare ancora un'interpretazione definitiva, è però riferito che sopra un gruppo di 4-5 piante di 3 a 4 anni di età colte da **infezione incipiente,** si **applicò** una **miscela** di **calce** e **zolfo** sulle radici, prima scalzate e ricoperte di poi con la terra tolta. Altre piante vicine, malate, si lasciarono senza cura come confronto. Le piante curate per 3 a 4 anni si mantennero vegete. Le altre morirono l'anno appresso.

⁂ Le **verdure** provenienti da **orti concimati** col **pozzo nero,** debbono, secondo il *Ceresole,* essere **lavate con soluzioni allungate di acido tartarico,** con che verrebbe distrutta gran parte di microorganismi patogeni. Il *Mussi,* così riporta il *dott. G. Fiorio* nell'*Agricoltura Veneta*, N. 12, consiglia di lavare queste verdure che si mangiano fresche in tavola, con soluzioni all'1-1 $^1/_2$ $^0/_0$ di **acido cloridrico,** lasciandole in questo liquido per circa $^1/_4$ d'ora, e risciaquandole in acqua pura. Esse non perdono della freschezza e del sapore naturale.

⁂ Il dott. *Lionello Petri*, incaricato dal prof. *Cuboni* che ha intrapreso uno studio sistematico dei processi di **marcimento** che subiscono le **radici** delle **viti** in **seguito alle lesioni** prodotte dalla **fillossera,** si è occupato di ricerche anatomiche e batteriologiche sulle viti fillosserate di Colle Salvetti. Il Millardet ed altri autori avevano constatato che il marcimento era opera dei batteri, nessuno però aveva studiato a fondo il fenomeno ed il comportamento dei batteri nelle viti americane ed in quelle europee. Il dr. Petri osservò quasi costantemente la presenza di un **batterio** α nelle lesioni fillosseriche delle radichette capillari, nelle tuberosità sia incipienti che avanzate. Il suo maggior sviluppo coincide coi punti d'infissione del rostro, ma è solo allorquando questo è stato ritirato dalla radice che avviene la penetra-

zione del bacterio nei tessuti, questo esclude che l'inoculazione avvenga per mezzo del rostro della fillossera, d'altra parte la sezione e l'esame dell'insetto dimostrano che il batterio non è parassita della fillossera. La presenza del microorganismo sulle radici fillosserate, non deve considerarsi come conseguenza dell'infezione fillosserica, perchè in località immuni si notò la presenza del batterio sulle radici sane di viti nostrali ed americane. La sua presenza è maggiore sulle viti meno resistenti, mentre la presenza della fillossera porta ad un massimo lo sviluppo del batterio, perchè esso trova delle nodosità e tuberosità che sono un favorevole substrato alla sua propagazione. (Boll. Min. Agr., Ind. e Comm., fasc. 6).

Colture speciali.

⁂ L' Italia conta per poco nell'**importazione** delle **cipolle** in **Germania,** mentre potrebbe essere una delle maggiori esportatrici. La ragione è nella qualità inferiore del prodotto. A Chioggia, nel Vercellese, nel Pavese si hanno produzioni discrete ma limitate che possono incontrare i gusti e le esigenze dei consumatori di Germania, i quali prediligono le cipolle ungheresi a scorza solida, di colore dorato, a pasta bianca solida, dai 15 ai 20 cm. di circonferenza. Invece nelle altre regioni si producono cipolle troppo grosse, e flacide di poca resistenza al trasporto ed alla conservazione in magazzino.

⁂ *M. Flavien Fournet*, nelle sue assidue ricerche sul mezzo di **aumentare** la **produzione** dei **tartufi,** ha trovato che le quercie prive di fittone a radici serpeggianti e barbute, erano le sole rimaste produttive in una tartufaia che si andava progressivamente spossando. Seminare quercie, per estirparle, privarle del fittone e ripiantarle, non era cosa possibile. Per ottenere artificialmente la quercia con siffatte radici, agì sulla *ghianda* medesima e distrusse almeno parzialmente il germe che produce la radice principale o fittone. Con prove ripetute ottenne il mezzo rapido e sicuro di privare del fittone le piante, mezzo che assicura il 90 per 100 di riuscita. Conoscere il risultato del sistema di Fournet sul prodotto in tartufi non è possibile se non fra cinque e più anni. Tuttavia un campo di quercie impiantato in tal modo già da qualche anno, ha dato buon prodotto di *tubercoli selvaggi* (Tuber Dryophylium) che sono a giudizio dei pratici un sintomo dell'abbondante raccolto a venire dei tartufi commestibili.

⁂ In un diligentissimo studio di economia rurale pubblicato dai sig. Dr. Borea e G. B. Casellati sulla *Rivista agraria polesana* intorno ai **conti colturali** del **gelso,** risulta che, ammettendo come produzione media 11 Kg. di foglia pei gelsi a basso fusto svasato, 32 per quelli ad alto fusto e una produzione di 30 negli alti e 10 nei bassi e nei gelseti misti, la rendita netta dei gelseti a basso fusto svasato per ettaro sarebbe di lire 291, per i gelseti ad alto fusto di lire 347 e pei gelseti misti di lire 383. I medesimi Autori, facendo poi il conto di un filare di gelsi ad alto fusto con 20 gelsi a 5 metri di distanza e che diano 7 q.li di foglia trovano che il reddito netto è di lire 27, mentre un filare di salici pure lungo 100 m. e con 25 salici darebbe un reddito netto di sole lire 13,50.

Industrie agrarie.

⁂ In Svizzera si hanno **giovani riproduttori migliori** dei nostri perchè, come scrive il *Fioruzzi,* colà da tutti gli allevatori fino a sei-sette

mesi si continua a porgere latte, e presso alcuni fino quasi ad un anno; inoltre si appresta loro del fieno eccellente, e farina di avena, e con un trattamento così riguardoso si ottengono splendidi animali, ben sviluppati, di forme corrette con reni robuste e diritte. Questo valga per coloro che nell'avidità di usufruire e trar lucro massimo dal latte, **svezzano i vitelli a 40-45 giorni,** e dopo un po' di fieno li nutrono alla meglio. Così addio correttezza di forme e sviluppo adeguato: le reni si avvallano, lo stomaco fa indigestioni e ne viene un'enorme panzone, e lo sviluppo è stentato.

Questioni diverse.

⁂ Si è costituita definitivamente, principalmente fra associazioni agrarie, con sede in Piacenza, l'**Unione Italiana** per l'**esportazione** di **prodotti agrari.** Fu nominato presidente il cav. Prospero Ferrari di Firenze.

⁂ L'on. prof. dott. Gio. **Raineri,** che fu il fondatore della **Federazione Italiana** dei **Consorzi agrari** e ne fu direttore prima, poi segretario generale, è stato oggi meritatamente nominato presidente dell'importante e benemerita Associazione.

⁂ Nella repubblica del Nicaragua trovasi una **pianta** che ha **proprietà elettro-magnetiche.** Tagliandone un ramo, la mano che recide ha sensazione come se fosse toccata da batterìa elettrica. La deviazione dell'ago magnetico cresce in ragione della vicinanza. La pianta è la *Fitolacca elettrica.* Gli uccelli non si posano sui suoi rami.

⁂ Un rapporto da Johannesburg (**Africa Australe**) al Ministero dell'agr. ind. e comm, rende noto che in quei mercati (del Transvaal specialmente) **potrebbero trovare sbocco favorevole** i prodotti di Puglia: **olio, mandorle, frutta secche,** perchè le risorse di quei paesi sono esclusivamente minerarie, fatta eccezione del Natal e della Colonia del Capo. I tentativi fatti fin'ora da imprese italiane (*Austro-Italian Trading Company*) per avviare al Transval prodotti nazionali, non riuscirono che a far conoscere alcuni nostri articoli che sono tenuti in considerazione, ma lo smercio è ancora assai limitato, perchè l'esportazione manca di una vera e propria organizzazione informata alle esigenze dei mercati e basata sopra sistemi pratici. Gli **olî** possono contare sopra un buon smercio curandone la qualità e perfezionando l'imballaggio, sono in uso casse rettangolari di legno robusto contenenti 12 a 24 latte. Gli olii pagano all'entrata un dazio del 10 0[0 sul valore. Sono in molta stima gli olii toscani, ma quel poco di Puglia che arriva ha acquistato il favore dei consumatori. Le **mandorle** si importano dalla Spagna che fa prezzi convenienti; sono preferite le mandorle sgusciate in vasi di latta di 7 o 14 libbre inglesi con etichetta in lingua inglese, oppure con guscio in doppio sacco resistente. Non avrebbe grande importanza il prezzo un po' più elevato delle mandorle italiane se si facesse buona scelta del prodotto e confezione secondo l'esigenze. Ancora le **frutta secche** che vengono fornite dagli Stati Uniti d'America e dall'Asia Minore, mentre sarebbero ben accolte le nostre noci, mandorle e fichi secchi.

⁂ Dall'inchiesta fatta recentemente dall'ufficio del lavoro in **Francia** si vede che il **salario** degli **operai agricoli** che era in media di 1 franco al giorno al principio del secolo, di 1,30 nel 1840, di 1,42 nel 1852, di 1,85 nel 1862, di 2 franchi nel 1872 e di 2,22 nel 1882 è ora salito a 2,70-2,80.

DOMANDE ED OFFERTE

Patate. — La Casa Agricola Ezio Cavallini di Como dispone di diversi vagoni di **Patate da semina** accuratamente selezionate, specialità della provincia di Como, produzione locale, chiamate anche d' « Albese » o « Monti del Lario » di squisita qualità a polpa bianca farinacea, resistenti al gelo. Consegna settembre-dicembre franco vagone Como.

Per schiarimenti, campioni, prezzi ed epoca di spedizione pregasi rivolgersi *sollecitamente* alla suddetta Casa se vuolsi ottenere prezzi migliori.

Referenze di primo ordine e garanzia assoluta di ottima merce.

Fattori, Capicoltivatori, sottofattori, cantinieri, viticultori provetti sempre disponibili presso la Redazione del *Coltivatore*.

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.

Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 149 - *Roma*.

Giovane licenziato da una Scuola agraria nel nord, con larga pratica fatta al nord, attualmente dirigente cantina al sud cerca collocamento grande Cantina nell'Italia settentrionale. Referenze ineccepibili presso la Direzione del *Coltivatore*.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

La lolla di riso si può utilizzare sostituendola alla crusca – qual'è il suo valore nutritivo? (*Risp. al march. F. I. di Napoli*). — La lolla di riso è costituita dalle glume del riso stesso e vien detta in commercio *pulone* o *bullone;* è considerata come una sostanza di valore minimo. Tuttavia si lavora con macine a smeriglio, e si prepara un prodotto che va sotto il nome di *ruschetta*, che si mescola per lo più fraudolentemente alla crusca. Aggiunta che sia è assai difficile a riconoscersi. Il suo valore nutritivo è debolissimo non è però nociva all'apparato digerente — si aggiunge per lo più alla crusca in ragione del 10 al 30 0[0.

Se Ella intende invece somministrare ed aggiungere alla crusca della *pula* di riso che è costituita da strati esterni del seme, embrioni, detriti di riso, e parte di pulone o lolla che si aggiunge per ottenere la brillatura del riso nella lavorazione, questa è sostanza veramente utile e nutriente che può davvero sostituirsi alla crusca o può mescolarsi in eguali proporzioni. Il valore attuale della *ruschetta* è di L. 3 al quintale; il valore della *pula* di L. 8 al quintale, però quest'ultima è soggetta a rapide variazione di prezzo.

A. C.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia C. Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia . .	L. 26 —	a — —
Ghirca Nicolajeff .	» 16 —	» 16,25
Azima Nicolajeff .	» 16 —	» 16,25
Berdiansca . .	» 16,75	» — —
Plata . . .	» 16,50	» 16,75
Grani duri: Taganrog	» 17,50	» 17,75
Sardegna . .	» 25 —	» 25,25
Granoni: Alta Italia .	» 17,25	» 17,50
Napoli . . .	» 17,50	» — —
Plata . . .	» 12 —	» 13 —
Avena: Nazionale .	» 20,25	» 20,50
Estera (oro) . .	» 12,75	» 13 —
Orzo: Nazionale .	» 17,50	» — —
Estero (oro) . .	» 14,25	» — —
Legumi: Fagioli naz. .	» 27 —	» 28 —
» est. verdi	» 33 —	» 34 —
Ceci cottura . .	» 28 —	» 29 —
» macina . .	» 20,75	» 21 —
Fave e favini . .	» 26,25	» — —
Lupini . . .	» 12,50	» — —

Tendenza del mercato: Grani esteri deboli; nazionali calmi; granoturco poco domandato.

Alessandria.

Frumento nuovo .	L. 21,50	a 22 —
Frumentone . .	» 16 —	» 17 —
Avena . . .	» 18 —	» 18,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 29,50	a 30,25
Risone giapponese .	» 21 —	» 22 —
» bertone . .	» 20,50	» 21,75
» nostrano . .	» 21,75	» 22 —
Frumento mercantile	» 22,25	» 23,25
Segale . . .	» 18,50	» 19,50
Meliga . . .	» 17,75	» 18,75
Avena	» 20,75	» 21,50

Novara.

Frumento nuovo . .	L. 22,50	a 23,25
Riso nostrano a sacco	» 32 —	» 34 —
» giapponese . .	» 27 —	» 29,50
Granoturco al sacco di 120 litri	» 16 —	» 17 —

Torino.

Frumenti piem. nuovi	L. 23 —	a 23,50
» esteri . .	» 25,50	» 26 —
Frumentone . .	» 17,50	» 19,50

Brescia.

Frumento . . .	L. 20,50	a 21,50
Frumentone . . .	» 18 —	» 18,75
Avena	» 15,50	» 16,50

Milano.

Frumento nostr. nuovo	L. 22,50	a 23,75
» veneto e mant.	» 23 —	» 23,50
» estero . .	» 25,25	» 25,75
Risi: camolino 1.o .	» 39,50	» 41 —
» » 2.o .	» 35 —	» 37,50
» mercantile . .	» 34 —	» 35 —
» scadente . .	» 25,50	» 27 —
» giapponese 1.o .	» 32,75	» 33,75
» » 2.o .	» 30 —	» 31 —
Risetto	» 25 —	» 26 —
Mezza grana .	» 20 —	» 21,50
Risina	» 17 —	» 18,50
Risone nostrano . .	» 21,75	» 23,50
» scadente . .	» 15 —	» 17 —
Granoturco nostrano .	» 15 —	» 16 —
» veneto .	» 17 —	» 17,75
Avena nazionale . .	» 17 —	» 18,25
» estera . .	» 19,75	» 20,25
Orzo nazionale . .	» 21 —	» 22 —
Segale	» 19,50	» 20,50
Miglio	» 17,75	» 18,75
Lupini	» 12 —	» 13 —

Tendenza del mercato: Frumenti piuttosto in ribasso; risi ben tenuti.

Pavia.

Frumento nuovo . .	L. 21,50	a 22 —
Granoturco . . .	» 15,75	» 16,25
Avena	» 19,50	» 20,50

Vicenza.

Frumento nuovo . .	L. 20,50	a 21,50
Frumentone . . .	» 17 —	» 18,50
Avena	» 20 —	» 21 —

Rovigo.

Frumento . .	L 21,25	a 22,25
Frumentone . . .	» 15,25	» 17,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le	L. 22 —	a 23 —
» buono mercant.	» 21 —	» 22 —
Frumentone pignoletto	» 18,50	» 18,75
» gialloncino	» 18 —	» 18.25
Segala	» 22 —	» 23 —
Avena	» 18,25	» 18,50
Sorgo rosso . . .	» 9,50	» 10 —
Riso fino . . .	» 39 —	» 40 —
» nostrano . .	» 75 —	» 38 —

Cremona.

Frumento nuovo . .	L. 22 —	a 22,50
Granoturco . . .	» 16,25	» 16,50
Avena	» 16 —	» 16,25

Parma.

Frumenti	L.	22 — a	23 —
Frumentone	»	17,75 »	18,50
Avena	»	20,50 »	21 —

Bologna.

Frumento	L.	22,50 a	22,75
Frumentone	»	17,50 »	18 —
Avena	»	21 — »	21,50

Reggio Emilia.

Frumento	L.	22,50 a	23 —
Meliga	»	16,25 »	17,25

Piacenza.

Frumento nuovo	L.	21,50 a	23 —
Granturco	»	16 — »	16,50
Fava marzuola	»	19 — »	20 —
» invernenga	»	20 — »	20,50

Modena.

Frumento	L	22 — a	22,75
Frumentone	»	17 — »	17,50
Avena	»	20 — »	— —

Ferrara.

Frumento ferrarese	L.	21,25 a	22 —
Frumentone ferrarese	»	16,50 »	17,25
Avena ferrarese	»	18,75 »	19 —

Forlì.

Frumento	L.	21 — a	22 —
Granturco	»	18 — »	18,25

Firenze

Frumento bianco, q le	L.	26 — a	27 —
Frumento rosso	»	23,75 »	24 —
Granoturco	»	15 — »	16,50
Segale	»	18,50 »	19 —
Orzo	»	24 — »	27 —
Riso glacê	»	37,50 »	39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual.	L.	23 — a	24 —
Granturco 1ª qual.	»	13,50 »	14 —
Avena 1ª qual.	»	19,25 »	19,50

Macerata.

Frumento nuovo	L.	21,50 a	— —

Teramo.

Grano	L.	21 — a	22 —
Granone	»	17,15 »	18 —
Fave	»	22 — »	— —
Fagioli	»	24 — »	27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.)	L.	25 — a	25,50
Avena	»	15,25 »	— —
Frumentone giallo	»	14 — »	14,25

Bari

Frumenti duri fini	L.	26,50 a	27 —
» correnti	»	25,50 »	26 —
Frumentoni	»	16 — »	17 —

Foggia

Grani duri	L.	25,75 a	26,50
Maioriche	»	24 — »	24,50
Bianchette	»	23 — »	23,50
Avena	»	15,50 »	18 —

Palermo.

Frumenti realforte	L.	25 — a	26 —
Sammartirana	»	24 — »	25 —

Catania

Grani duri	L.	25,50 a	26,50
Fave	»	15 — »	16 —

Cagliari.

Frumento	L.	22,50 a	— —
Fave	»	19 — »	— —

Tendenza generale dei mercati: Frum. nuovi in ribasso

Bestiame.

Alba.

Vitelli	L.	93 a	94

Alessandria.

Vitelli	L.	105 a	120
Buoi	»	70 »	75

Milano

Buoi grassi (p. v.)	L.	74 a	90
» magri	»	56 »	74
Vacche grasse	»	68 »	78
» magre	»	40 »	68
Tori	»	67 »	75
Vitelli (p. v.)	»	93 »	129
Suini grassi (m.)	»	130 »	— —
» magri (v.)	»	110 »	120
Agnelli	»	120 »	136

Treviso.

Buoi e vitelli	L.	81 a	—
Maiali	»	116 »	—

Parma.

Buoi e manzi	L.	75 a	78
Vacche	»	55 »	60
Tori	»	55 »	80

Bologna

Buoi macello	L.	140 a	150
Vitelli	»	150 »	160

Tendenza dei mercati: Prezzi fermi.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo	L.	7 — a	8 —
Paglia	»	3,15 »	3,75

Alessandria.

Fieno	L.	8 — a	9 —
Paglia	»	3,50 »	3,75

Torino.

Panello sesamo	L.	16 — a	17 —

Novara.

Fieno maggengo	L.	7,50 a	8 —
Paglia	»	3,50 »	4 —

Milano.

Maggengo vecchio	L.	10 — a	11 —
» nuovo	»	7,75 a	9 —
Agostano	»	9 — »	10,25
Terzuolo	»	8 — »	9 —
Paglia	»	5 — »	5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6 — a 7 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 7,50 a 8 —
Paglia . . . . » 3 — » 4 —

Piacenza.

Maggengo nuovo . L. 7 — a 7,75
Paglia . . . . » 2,25 » 3 —

Vicenza.

Fieno . . . . L. 8 — a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 110
Id. di medica . . » 100 » 118

Forlì.

Seme trifoglio . . . L. 90 a 100
Medica . . . . » 80 » 100
Sulla . . . . . » 250 » 255

Ferrara.

Fieno . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia pressata . . » 2,75 » 3,10

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: Contrattazioni limitate.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 36 a 42
Castagnole . . . . » 38 » 46
Vignale . . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 41

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» - Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . L. 24 a 32
Brindisi . . . . . » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Tendenza dei mercati: Prezzi sostenuti, ricerca però limitata.

Frutta e ortaggi.

Canale d'Alba, fresche al q.le L. 20 — 50 —
Bari, mandorle . . » 205 — a — —
Casale, pomodori . » 20 — » 25 —
» fagioli . . » 12 — » 13 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 95 a 96
» » torchiato . » 77 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 74 a 80
Cera . . . . . » 330 » 350

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 0,85 a 0,87
2ª » » 0,78 » 0,80
Alessandria, dozzina » 0,90 » 1 —
Piacenza, al cento . » 6,75 » 7 —
Cremona . . . » 6,80 » 7 —
Roma, alla dozzina . » 0,75 » 0,78

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,20 a — —
Cremona . . . . » 2 — » 2,10
Piacenza . . . . » 2,10 » 2,15
Verona . . . . » 2,25 » — —
Roma . . . . » 2,35 » 2,85

Olii.

Genova.

Bari . . . . . . L. 110 a 135
Sicilia . . . . . » 90 » 115
Gallipoli . . . . . » 80 » 90
Sardegna . . . . . » 115 » 135
Riviera Ponente . . » 105 » 140
Oneglia . . . . . » 120 » 160
Calabria . . . . . » 80 » 90
Toscana . . . . . » 110 » 140
Abruzzi . . . . . » 115 » 125
Romagna . . . . . » 110 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 105 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 100 a 110

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva . . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 95 a 105
» mangiabile . » 88 » 92
Messina, magiabili . . » 80 » —

Andamento dei mercati: Qualità fine ben domandate e sostenute per l'esportazione.

Agrumi e frutta.

Palermo.

Fichi secchi . . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . . » 20 » 30

Genova.

Limoni . . . . L. 4 — a 4,50
Aranci . . . . . » 5 — » 6,50
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube Candia e Grecia
al quintale . . L. 15 — » 15,50
Carrube di Sicilia . » 13,50 » 13,75

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 64 — a — —
» » amer. in sacchi » 62 — » — —
» » nazion. » » 59 — » — —
Zolfo fiori sublim. . » 14,75 » — —
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 4,75 » 5,75
» » 18[20 . » 6,75 » 7,35
Superf. d'ossa . . » 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16[13 % » 5,50 » — —
Nitrato soda . . » 5,50 » — —
Solfato ammoniaca . » 21,75 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21 — » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 5,75 » 6 —
Acido solforico 50[52 % » 3 — » 3,25

Ancona.

Solfato di rame nazion. L 66 — a 66,50
» inglese » 70 — » 71 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 73 — a 74 —
» nazionale » 67 — » 68 —
Zolfo di Romagna raff.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Nitrato, fermo nei prezzi attuali; fosfati, tendenza al rialzo; solfato rame, prezzi ribassati poco domandato.

PREZZI BOZZOLI.

Ultimi mercati bozzoli.

Mondovì, gialli ind. . L. 3,30 a 3,40
» incroc. chinesi » 3 — a 3,40

Medie generali ed adequati.

Crema, adequato . . . L. 3,23
Recanati, media generale . » 3,36
Iesi . . . . » 3,36
Senigalia . . . . . . » 3,28

Adequati dell'Associazione serica.

Novara . . . . . . L. 3,57
Voghera . . . . . . » 3,40
Brescia . . . . . . » 3,23
Lodi . . . . » 3,29
Mantova . . . . . . » 3,26
Media genarale . . . » 3,35

Per conservare sano il vino nei fusti a mano

Chiudete il foro del cocchiume col

TAPPO SOLFORATORE PASSERINI

Esso porta un recipiente nel quale si svolge del gas solforoso che, come è noto, è antisettico e impedisce al vino di guastarsi. Man mano che spillate vino dalla botte il gas solforoso entrerà a riempire lo spazio vuoto.

Avrete vino sano fino all'ultima goccia!

Prezzo L. 4 presso casa Ottavi.

MACCHINE
PER LAVARE E SCIACQUARE LE BOTTIGLIE

MODELLO SIRÈNE

Meccanismo semplice, durevole: lavoro perfetto — Spazzole brevettate in fili d'acciaio o in crine L. 3 l'una — Macchina completa con una spazzola L. 36, franco di porto nel Regno.

200 bottiglie splendidamente lavate ogni ora.

Rivolgersi alla Casa agricola Fratelli **OTTAVI** — *Casale.*

PER IMBOTTIGLIARE IL VINO

senza che prenda aria, che se ne perda una goccia, rapidamente e bene

La **Casa Ottavi** è oggi in grado di fornire delle ottime empibottiglie a **PREZZI MITISSIMI** quali qui esponiamo e che sono inferiori a quelli di quasi tutte le Case italiane:

Empibottiglie a	2	becchi . . .	L.	**35**
»	3	» . . .	»	**40**
»	4	» . . .	»	**50**
»	6	» . . .	»	**70**

messe in stazione Casale, imballaggio *gratis*, pagamento anticipato.

Rivolgersi alla **Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casale.**

Telefono interurbano :
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornale
63 05.(45.113)

ANNO 52°

CASALE MONF., 29 Luglio 1906

Num. 30.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 30 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto "LE ULTIME LEGGI AGRARIE"

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ARA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio*. . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore" — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* (in preparazione) . » — —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* (in preparazione) . . . . » — —
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* (in preparazione) . . . . » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » [illegible],50

SOMMARIO.

La conversione della rendita e gli agricoltori

Gli ozii estivi fanno tacere i nostri legislatori, mentre alla sua volta il Governo fa stampare che nei diversi dicasteri si studia il programma d'azione della sessione nuova la cui apertura in novembre pare ormai decisa.

Non tacciono però i giornali politici, buona parte dei quali accoglie volentieri articoli e discussioni sull'impiego migliore dei profitti che all'erario verranno pel fatto della conversione della rendita.

Pare a noi che gli agricoltori non debbano, senza loro grave pericolo, disinteressarsi da questo importantissimo dibattito. Non intervenendo nella discussione, e lasciando alla stampa politica il compito di svolgerla e di esaurirla si verrebbe al novembre con un'opinione pubblica già formata e quando nei programmi, nei desiderii, nei progetti che fossero allora già divenuti patrimonio del pubblico, gli interessi dell'agricoltura non ci paressero tutelati, troppo tardi tenteremmo allora d'imprimere alla opinione pubblica un indirizzo diverso.

Perciò abbiamo il dovere di studiare noi pure l'importante questione, di metterci possibilmente d'accordo e di esercitare colla potenza irresistibile di cui disponiamo, che è quella del numero, l'influenza necessaria a che i nostri desiderii e le nostre idee trionfino.

I giornali che han voce di rappresentare più direttamente le idee del Governo, si sono venuti facilmente accordando sul concetto di destinare i maggiori fondi che verranno dalla conversione della rendita alla politica degli sgravii sui consumi popolari. Nello stesso senso già avevamo avuto una manifestazione dai deputati di estrema sinistra e prima ancora, la giunta del bilancio, in una sua solenne votazione, aveva espresso questo concetto.

Ma recentemente si udirono anche voci discordi. E qualche giornale, o qualche deputato radicale, pensoso più della verità e degli interessi del paese che non della facile popolarità, ha avvertito recentemente che la politica dei piccoli sgravii potrebbe portare a questa sola conseguenza: di introdurre riforme in misura così tenue che non apportino o quasi sollievo alle classi povere, assorbendo così inutilmente la nuova elasticità del bilancio.

Costoro apertamente sostengono esservi una via assai più utile da seguirsi, quella cioè di destinare la nuova risorsa finanziaria e gli avanzi attivi del bilancio, ancor più cospicui, a stimolare la produzione.

Ed al Governo ed alla Camera pongono questo dilemma: o la diminuzione delle imposte o una politica di produzione.

Sono due indirizzi da seguirsi: Governo e Parlamento dicano al prossimo novembre quale convenga di seguire, a quale debba darsi la preferenza. Da una parte la diminuzione del sale, dello zucchero, del petrolio; dall'altra la riduzione delle tariffe ferroviarie e un coraggioso im-

pulso all'opera dei rimboschimenti, delle bonifiche idrauliche ed agrarie e della colonizzazione; oltre a ciò un vasto e durevole programma di nazionalizzazione delle forze idrauliche e una intensificazione della lotta contro la malaria.

Questi due ultimi punti costituiscono notoriamente la parte integrale del programma del deputato Nitti il quale ancora di recente li sviluppava con copia di cifre e di dottrina. L'on. Nitti crede che la maggior causa della inferiorità del sud verso il nord, sia la malaria e vuole perciò che una delle prime e più vigorose opere del governo sia quella di estirpare dal territorio nazionale questo flagello, il quale toglie annualmente alle coltivazioni agricole da uno a due milioni di uomini.

Ecco la bella e nobile tenzone intorno alla quale combattono e combatteranno i migliori ingegni e le più salde volontà nostre ed alla quale, dicevamo, gli agricoltori ed i cultori delle discipline agrarie hanno il dovere di partecipare. Su di essa anche il nostro giornale apre a tutti i volonterosi le sue colonne. Noi vi porteremo il modesto nostro contributo: nè parrà strana ai lettori la dichiarazione che subito facciamo, che il *Coltivatore* si schiera tra coloro i quali pensano essere primo fra i problemi da affrontarsi e fra i provvedimenti da prendere quello dell'aumento della produzione. Nè parci di essere con ciò in contraddizione colla vecchia tesi del *Coltivatore* della necessità di ridurre grandemente il dazio sul petrolio.

Invero noi più volte sviluppammo le ragioni di questa riforma la quale dovrà essere apportatrice di vantaggi sensibilissimi all'agricoltura. Ma abbiamo sempre contemporaneamente espressa la nostra sicura convinzione che ridurre il dazio sul petrolio non significhi perdita alcuna per l'erario. L'esperienza di altri paesi e — per

taluni generi di consumo anche del nostro — ci ammaestra in modo non dubbio che alla diminuzione del prezzo dovrà seguire in brevissimo termine un aumento notevole del consumo.

D'altra parte tale riforma è da più anni ormai sul tappeto e se il Governo, per bocca dei suoi successivi rappresentanti, assai raramente ne parlò, ciò vuolsi attribuire unicamente al fatto che essa era strettamente legata ai negoziati per un nuovo trattato commerciale colla Russia. E l'organo ufficioso del Governo attuale si esprimeva in questi giorni in modo abbastanza esplicito. Esso trattando della conversione e degli sgravi, afferma che tutti gli indizi, che si hanno sulla sempre progrediente situazione del nostro tesoro, inducono a ritenere che si possa con fondata ragione fare assegnamento, in epoca abbastanza prossima, su tali margini di eccedenze da intraprendere con essi una politica di riduzione di dazi abbastanza efficace. « In quest'ordine di idee — aggiunge la *Tribuna* — sembra a noi non dubbio che gli sforzi debbano tendere come primo passo ed esclusivamente ad una diminuzione del prezzo del petrolio, giacchè fra tutti codesti consumi a larga base soltanto il petrolio è quello che può dirsi davvero esclusivamente popolare ».

È curioso che i giornali politici i quali parlano in questi giorni dello sgravio degli olii minerali accennino sempre unicamente al consumo di questa sostanza come illuminante, al sollievo che certamente ne verrà alle classi lavoratrici. Ma la riforma invocata interessa immensamente non solo le classi povere, ma anche l'agricoltura e gli agricoltori per l'uso economico dei piccoli motori, tanto diffusi all'estero, e per l'impulso grandissimo che si potrà dare all'automobilismo quale mezzo di venire in aiuto all'industria rurale.

I concorsi per automobili agrarii già banditi per l'e-

sposizione di Milano e che si svolgeranno nel prossimo settembre riveleranno certo agli agricoltori campi d' azione nuovi e grandemente benefici, alla cui attività sarebbe oggi solo ostacolo il prezzo eccessivo degli olii minerali. Importantissimo sarà anche (se pur non vi farà ostacolo l'esser stato bandito troppo tardi) il concorso aperto in questi giorni dal Ministero d' agricoltura, e sempre in occasione della mostra milanese, di apparecchi automobili pei lavori viticoli, concorso reso necessario dalla spaventevole emigrazione verificatasi recentemente in talune plaghe più importanti per la viticultura, specialmente in Sicilia.

L'argomento è di quelli che meritano un sereno e minuto esame. Ci basti l'avere oggi rammentato che la diminuzione del petrolio e degli olii minerali in genere è anche problema in sommo grado agricolo, e che per l'immediato aumento di consumo che dovrà portare, non può assolutamente compromettere le entrate dell' erario. Tanto è vero che il Governo già vi aveva pensato innanzi d' esser certo di poter giungere alla conversione della rendita.

La questione del petrolio non può quindi turbare nè indebolire la tesi di coloro i quali ritengono più utile che sbriciolare gli avanzi del bilancio in tanti piccoli sgravii non sentiti dai contribuenti, il dare un energico impulso ad una politica di produzione e di colonizzazione e a quella riduzione e rimaneggiamento delle tariffe ferroviarie che si è fatto più volte sperare ai nostri produttori colla applicazione dell'esercizio di Stato (1).

E. Ottavi.

---

(1) La relazione sul bilancio dell'entrata 1906-07 presentata quest'anno dalla Commissione del bilancio dice precisamente così:

« Più volte si è fatto sperare ai produttori la riduzione ed il rimaneggiamento delle tariffe dei trasporti ferroviari massime a favore della esporta-

L'ordinamento agrario delle Indie inglesi

A poter giudicare con cognizione della necessità di ordinare in Italia in modo regolare e ben definito il servizio dipendente dal Ministero dell'agricoltura, sembra opportuno di sapere cosa si fa al proposito in altri Stati.

Vediamo oggi quello che si pratica dall'Inghilterra per i suoi vasti possedimenti delle Indie.

.·.

Il Governo imperiale si è inspirato al concetto di aiutare l'industria agricola col mezzo dell' istruzione scientifica e tecnica, cogli esperimenti culturali, coi campi dimostrativi in unione cogli agricoltori. L'ordinamento, che vige dall'anno 1880, comprende un Ministero dell'agricoltura, con sede a Calcutta, e un sistema di direzioni dipendenti, nelle varie provincie.

Al Ministero vi è un ispettore generale con un vice-ispettore, e vi sono addetti il Direttore dell' Istituto sperimentale e quello del Collegio agricolo stabiliti in Susa, con diversi specialisti, chimici, botanici crittogamici, botanici biologici ed economici, entomologisti, agri-orticolturi, ed agri-batteriologisti. Esistono poi otto uffici provinciali a Bombay, Madras, Bengala, Agra, Audh, Sunjab, Assam e Burma, retto ognuno da un direttore, con un vice-direttore e parecchi ispettori e specialisti; alle direzioni sono anche addetti, e con ragione, dei veterinari europei aiutati da ispettori ed assistenti veterinari indigeni (vi sono in paese quattro istituti di veterinaria), ai quali spettano lo studio, la sorveglianza e la cura delle malattie del bestiame, e il miglioramento della pro-

---

zione dei prodotti del suolo e delle principali industrie italiane: molte volte e forse anche troppo si è fatto sperare ai nostri produttori che colla applicazione dell'esercizio di stato si sarebbe potuto provvedere ad un rimaneggiamento delle tariffe dei trasporti con speciali riguardi all'agricoltura ed all'industria colla applicazione di tariffe che sogliono chiamarsi di penetrazione, perchè non si debba ora troppo ritardare la attuazione dei sovraccennati rimedi ».

duzione, avendosi in paesi e villaggi adatti numerosi dispensari di medicinali.

Invece quello che riguarda l'irrigazione e le foreste, che pure sono rami dell'agricoltura, dipende da speciali uffici in ogni provincia.

Recentemente venne stabilita una stazione di sperienze agricole a Susa, nella gran valle del Gange, dov'è la più fitta popolazione campagnuola, e ad essa sono annessi la grande scuola d'agricoltura, un podere sperimentale ed un podere di allevamento del bestiame, che coprono una superficie di 550 ettari, e pei quali il Governo spese 2.500.000 lire. Il personale ne è ora al completo con specialisti europei aiutati da agronomi indigeni. E in aggiunta al detto grande istituto vi sono nelle provincie 39 stazioni e poderi sperimentali, oltre a 9 scuole principali per formare i professionisti.

Questo è già un buon ordinamento agrario; pure il Governo imperiale delle Indie non ne è ancora soddisfatto, ed ha concesso altri 3.300.000 lire all'anno per dare un maggior sviluppo ai collegi ed alle stazioni sperimentali delle provincie, e far nuovi impianti di stazioni e poderi modelli in ogni importante distretto agricolo, applicandovi impiegati indigeni coi necessari aiuti.

E si vuole rafforzare il personale delle direzioni provinciali con uno o più sopraintendenti, un chimico agrario, un botanico economico, un micologista ed un entomologista, cui saranno aggiunti i professori dei poderi sperimentali ed un personale peripatetico.

Le idee del nostro illustre G. A. Ottavi hanno fatto strada. Costoro non solo attenderanno allo studio nei loro poderi e laboratori, ma percorreranno il territorio di loro giurisdizione, visitando stazioni e campagne, dirigendo i lavori secondo la loro specialità ed informandosi delle condizioni locali. Si stabiliranno campi dimostrativi, si faranno società agricole distrettuali, si sussidieranno esposizioni agrarie, si estenderanno le distribuzioni di semi, attrezzi e concimi, e si elargiranno gratuitamente apposite pubblicazioni popolari. Si teme d'incontrare delle difficoltà in un paese, come l'India, suddiviso in piccole proprietà, dove il contadino è senza capitali e senza istruzione; ma si spera coi mezzi indicati di venir in diretto contatto coi veri coltivatori, e di rendersi loro utili.

Mancano pochi anni a completare questo progetto di espansione delle direzioni provinciali e locali dell'agricoltura; ma la buona condizione delle finanze ne garantisce l'esecuzione, ed uno dei Principi più oculati dell' India ha detto che la spesa per l'agricoltura scientifica è il più giovevole impiego di danaro che possa fare il Governo.

* * *

E da noi, in Italia, cosa fa il Governo per estendere l' istruzione agricola, illuminare i contadini e venir loro in aiuto?

ALBERTO ARA.

Note di stagione

Le colmature *arando* — Raccolto bietole — I colletti — Ancora della Sorgagna.

Al boaro, che non à nè interesse, nè spesso cognizioni sufficienti, si lascia la più completa libertà così di colmare, come di scolmare, senza curarsi quale sia più opportuno. E dire che dall'arare in una forma piuttosto che nell'altra dipende quella colmatura che ci costa fatiche e denari!

Colmando ripetutamente sulla metà o sul terzo del campo, se la depressione sta verso il fianco, senza alcuna aggiunta di spesa, si raggiunge un lodevole obbiettivo.

È riprovevole la consuetudine quasi generale voluta dai boari, perchè con una più larga striscia arata, s'illudono di aver maggiore il lavoro, arare un campo alla volta, anche quando se ne trovano parecchi in fila.

Ma si è mai misurato la perdita di tempo girando inutilmente sulle carreggiate e lo sforzo a cui si assoggettano i timonieri per portar fuori l'aratro?

Non esagero affermando che dal fare un solco lungo 300 metri al farne uno di 100 si guadagna col primo, e per ogni settimana, una giornata di lavoro.

* * *

Nella raccolta delle bietole bisogna, quale norma costante, specie con il sole di questi giorni, cavar quel tanto che *imme-*

diatamente si può inviare allo zuccherificio e scollettare proprio durante il carico.

Da prove ripetute la perdita in peso di bietole scollettate esposte anche per poche ore al sole è assolutamente enorme e tale da costituire un grave danno.

È sempre più pratico e più economico per escavare, il *forcone*, che ognuno ormai sa usare con tutta facilità e pochissima fatica, così da diventare un lavoro adatto per donne.

*
* *

Mai abbastanza raccomandata è la raccolta e la conservazione dei colletti. Se si aspira ad ottenere un silaggio dei migliori, il raccoglitore segua lo scollettatore. Un'ora di sole oltre che a ridurre la quantità impedisce quella costipazione dell'ammasso che deve essere il pensiero primo.

*
* *

Si continui la lotta contro la Sorgagna (*Sorghum Halepense*) tagliandola nei campi coltivati a frumentone con triplice vantaggio: ottimo e abbondante foraggio, impedita la maturazione del seme, liberato il granoturco da una non desiderata e dannosa compagnìa.

E. PETROBELLI.

Ortaggi inquinati e composti arsenicali insetticidi

L'ottimo e valente nostro vecchio amico, il comm. Clemente Asperti di Parma, ci scrive in data 21 corr.:

Professore stimatissimo,

Mi voglia perdonare se la lettura di tre articoletti dell'ultimo *Coltivatore,* mi porge materia a farle subire una mia conversazione, noiosa forse, frutto di ozio senile.

I tre articoli cui alludo sono: *Gli ortaggi e l'igiene; Un pregiudizio che va combattuto; I composti arsenicali come insetticidi.*

A me questi articoli non sono sembrati molto in armonia tra loro.

Infatti mi sono dimandato, perchè tanto rigore, tanti timori

manifestati nel primo, mentre infine possiamo in certa misura reagire col rimedio della cottura degli ortaggi?

Perchè consigliare nel secondo la decorticazione dei pomidoro, o la loro lavatura, operazioni non facili per centinaia di quintali che si usano nella fabbricazione della conserva, e per evitare pericoli non molto evidenti nè molto gravi.

Io credo invece molto più pericoloso, come lo afferma la giurisprudenza, ed il conforme giudizio dei tecnici, l'uso degli acidi salicilico e benzoico (uso per verità comodo ed economico per fabbricare facilmente detta conserva) uso purtroppo comune e tolleratissimo, ma ch'io non consiglierei ad alcuno trattandosi di un alimento *quotidiano*, il gusto del quale, a confessione delle stesse massaie e dei buoni gustai, viene con tal metodo di molto alterato, sebbene si tratti di un sol grammo d'acido per chilogrammo di conserva.

E dopo tutto ciò, con grande fiducia e senza timorose avvertenze, si raccomanda nel terzo articolo l'uso di *arseniati,* come insetticidi, dei quali sono evidenti i pericoli contro la pubblica salute.

Io proprio non mi sentirei quieto nel diffondere nelle campagne il maneggio di veleni come gli *arsenicali* fra contadini incolti, inesperti, distratti sempre, ed io proprio non mi terrei sicuro nel lasciar mangiare alla mia famiglia *quotidianamente* delle mele salvate coll'uso degli arsenicali.

Mi scusi di nuovo; del resto mi rimetto al suo competente giudizio, se crederà che le mie osservazioni rendano infondati i miei timori.

Mi ricordi al carissimo Ottavi e mi creda

Di Lei dev.mo

C. Asperti.

All'egregio amico nostro faremo osservare quanto al primo appunto che se gli ortaggi tutti venissero cotti (e ben cotti così da distruggere i germi malefici che spesso portano e che le lavature anche accurate, se fossero fatte, non tolgono), certo non vi sarebbe ragione di insistere tanto nel pretendere l'abbandono di certe pratiche culturali antiquate, incivili e antiigieniche in orticultura.

Ma non tutti gli ortaggi vengono cotti, chè anzi la maggior parte si usa cruda specie dai nostri operai, ed in tale stato colle traccie, talora *macroscopiche*, che portano di concimi fecali di luridume d'ogni sorta, evidentemente espongono il consumatore al pericolo di infezioni gastriche e intestinali più o meno gravi, sempre però frequentissime nelle stagioni in cui più di frequente l'operaio usa questi cibi. L'amico nostro, cultore amoroso dell'igiene, sarà con noi nel riconoscere che in simile campo meglio è, in ogni caso (ma qui non ne è neppure il caso) eccedere in precauzioni che mancare.

Quanto ai pomodori che portano tracce dei composti cuprici usati per combattere la peronospora, il collaboratore nostro che scrisse raccomandando la decorticazione e la lavatura, lo fece non certo per ostacolare l'uso dei pomodori trattati, chè anzi egli critica e criticò in passato le ordinanze di certi sindaci che vietarono la vendita dei pomodori curati col rame; ma dava suggerimenti a coloro che sono troppo scrupolosi e che hanno paura anche di tracce di rame, come se di tracce anche più abbondanti di rame non fossero naturalmente provviste molte delle sostanze alimentari che noi usiamo. Del resto raccomandando le lavature dei pomodori non si raccomandava certo operazione nuova nè difficile: noi speriamo che tutti usino lavare gli ortaggi non fosse altro perchè passati per tante mani e in tanti ambienti!

Infine, quanto ai composti arsenicali usati come insetticidi, dobbiamo ricordare all'amico nostro che ormai da 10-15 anni l'America più progredita si può dire che usi quasi esclusivamente di questi insetticidi, i quali soltanto in questi ultimi anni fecero capolino in Europa, e mai si ebbero a riscontrare inconvenienti igienici.

Naturalmente resta l'obbligo della massima prudenza in chi li usa, il che è bene perchè obbligherà proprietari, fattori o, in genere, le classi intelligenti a sorvegliare un po' di più e un po' meglio le campagne. Ma, questi composti arsenicali si usano sui fruttiferi e sulla vite al principio della vegetazione o quando questi sono in fiore, quasi sempre insomma in epoca così distante da quella della raccolta del frutto maturo da rendere eccezionali i casi in cui i composti arsenicali arrivino realmente fino al con-

sumatore. Che se, da ultimo, questi anche vi arrivassero, sono in tali dosi attenuate da essere inferiori a quelle nelle quali si usano per l'ingrassamento.

A. MARESCALCHI.

Per la razionale industria del vino

MIGLIORAMENTI FACILI

In Toscana, nelle cantine delle fattorie ed in quelle dei medi proprietari, il vino viene ora prodotto e conservato con dei principi discretamente razionali e questo segna già un notevole progresso per l'industria nostra tanto importante e tanto trascurata. Occorre ora necessariamente che l'esempio dei maggiori sia seguìto dai minori possidenti e dai contadini nelle cui cantine è rinchiusa la maggior parte del nostro regionale prodotto.

Abbiamo detto *cantine*, ma ad onor del vero in questo caso il nome è troppo pomposo e per non ingannare la buona fede dei lettori diciamo subito che nella generalità dei casi, le cantine dei nostri contadini si riducono a vecchie stalle e a capanne non di rado formate di paglia o di scopa e dove il prodotto di parecchi mesi di lavoro faticoso e di trepidazioni vien lasciato in un completo abbandono.

I nostri coloni hanno insomma la manìa di assegnare al vino la parte più sconcia delle loro case e non basta: lo lasciassero almeno in pace nella sua squallida dimora!

Il *celliere*, come qui da noi si chiama, deve servire da credenza per i salumi ed altre sostanze alimentari, da pollaio, da piccionaia, da ripostiglio per tutti gli oggetti inutili della casa; in esso si trascurano i più elementari principi dell'igiene e solo il disordine e la sporcizia vi regnano. In tali condizioni di cose ben si comprende come anche i vasi vinari debbano essere trasandati e come il vino debba infine essere la vittima unica ed innocente di tanto strazio.

La questione è sorprendente: non bastano al contadino le le-

zioni che quasi annualmente riceve in modo tanto persuasivo, non bastano le conferme ch'egli facilmente potrebbe apprendere da uno dei tanti elementari trattati di enologia, non bastano le pratiche conferenze e i sopraluoghi delle cattedre ambulanti di agricoltura, nulla è proficuo, nulla è valido per atterrare quelle vecchie barricate di superstizioni, di cocciutaggine e di miseria contro le quali i nostri coloni si sono asserragliati.

Noi crediamo però che esista ancora un mezzo di salvezza per trarre dall'ignoranza questa classe di uomini tanto utile, ed il mezzo al quale vogliamo accennare consiste nell'ascendente che su tale classe hanno i padroni.

La parola dei padroni è ancora molto ascoltata; essi potrebbero, fornendo i mezzi materiali, con l'esempio e con la costanza rendersi messaggeri presso i loro agricoltori di quanto la scienza nello studio e nel sacrificio ha trovato pel bene dell'umanità.

Restringendoci alla sola questione vinicola noi abbiamo dei possidenti che dividono coi loro contadini l'uva, altri il vino allorchè è ultimata la fermentazione tumultuosa ed altri il vino all'atto della vendita di esso.

I primi sono coloro che o per egoismo o per disprezzo sdegnano di unire a quelle dei loro coloni le proprie uve, oppure per mancanza di mezzi non possono permettersi nei loro locali una lavorazione tanto grande, oppure sono stati sfiduciati perchè i coloni non hanno voluto associarsi volenterosamente alle buone regole della vinificazione.

Disprezzo ed egoismo non si debbono nutrire per chi con noi coopera nel comune interesse, se i locali sono piccoli è possibile ingrandirli quanto vogliamo, se esiste della sfiducia il proprietario deve allora insistere energicamente mostrandosi indulgente verso chi per mancanza di mezzi non ha potuto coltivare la propria intelligenza e dimostrando con prove indiscutibili la verità delle sue asserzioni.

Dividono il vino alla svinatura i proprietari un po' più condiscendenti e che permettono ai loro coloni l'uso dei tini della fattoria. Si limitano a questo per ragioni consimili a quelle suesposte, ma anche in questo secondo caso non è umano il sistema e per divenir tale occorrerebbe che il colono sapesse poi dove gover-

nare l'elaborazione e la conservazione della sua parte di vino, fosse provvisto di tutti i mezzi necessari, e l'occhio vigile, amorevole e disinteressato del padrone non mancasse a coronamento dell'opera.

Il terzo sistema che consiste nella divisione degli utili è a parer nostro il migliore e il più corrispondente alla mezzadria che è un' associazione di capitale e lavoro; è ben vero però che poco si addice alla natura sospettosa del contadino il quale anche a carico del padrone darebbe in certi casi dei giudizi poco benevoli. Questo avviene però più di sovente a quei proprietari che se degnano di unire alla propria la parte spettante ai coloni credono poi di eccedere in modestia nel render conto ai medesimi dell'operato della vendita. Noi insistiamo però a favore di quest'ultimo metodo che mira all'abolizione delle piccole cantine mal tenute ed al miglioramento economico morale dei coloni, nonostante venga aggravata la possidenza da un maggior peso: peso che può anche procurare grande soddisfazione per chi ama l'agricoltura ed in cuore nutre qualche sentimento di pietoso affetto per chi dalla sorte fu chiamato al duro lavoro dei campi.

Pontedera.

S. Boschi.

L'acidità del latte e la sua determinazione

Il latte, appena uscito dalle mammelle, viene assalito da una infinità di microrganismi che pullulano a centinaia e migliaia negli ambienti delle stalle e delle latterìe, i quali trovando nel latte uno dei più acconci mezzi di coltura vi si moltiplicano in brevissimo tempo in modo straordinario e vi determinano quelle svariate trasformazioni biochimiche le quali formano la base delle operazioni del caseificio. Così per esempio, non sono altro che batteri i fattori diversi che portano la caseina del latte coagulata dal presame attraverso quelle svariate trasformazioni per cui diventa formaggio.

Un'altra reazione importantissima provocata dai batteri è quella

che subisce lo zuccaro del latte, per la quale esso scinde la sua molecola complessa in due molecole di un corpo più semplice, l'acido lattico.

Gli agenti specifici di questa trasformazione illustrati e descritti per la prima volta da Pasteur in una sua classica memoria sono dei microorganismi caratteristici proprii del latte, detti: *fermenti lattici.*

Questi microrganismi che sono i più comunemente diffusi nelle stalle e nelle latterie assalgono tosto il latte che esce pressochè sterile dalle mammelle e che non si presenta con una reazione marcata verso le carte reattive, vi pigliano ordinariamente il sopravvento sovra ogni altra specie batterica e tosto cominciano il loro lavorìo di trasformazione dello zuccaro, in modo che il latte assume in seguito una reazione marcatamente acida; acidità la quale va sempre più crescendo fino al punto da determinare la coagulazione spontanea di esso, per cui diventa improprio al consumo diretto.

L'acidificazione del latte procede con maggiore rapidità in estate per il fatto che la temperatura di questa stagione è la più adatta allo sviluppo di questi microrganismi; in modo che nell'estate dopo poche ore il latte si presenta acido e sgradevole e quindi poco accetto ai consumatori. La rapida acidificazione di esso rappresenta un grave inconveniente per la sua vendita diretta.

Per rimediare a questo inconveniente si hanno mezzi fisici e mezzi chimici. I mezzi chimici consistono nell'aggiunta di sostanze preservative atte a neutralizzare l'acido o ad arrestare l'attività dei fermenti stessi e fra i più usati sono il bicarbonato di soda e l'acido borico. Ma l'uso di queste sostanze è assolutamente da proscrivere per la conservazione del latte perchè dal più al meno antigieniche e diffatti l'aggiunta di esse è proibita dalla legge ed è quindi inutile discuterne.

I mezzi fisici sono quelli, dal punto di vista igienico, più adatti per conservare il latte: essi consistono nel riscaldamento o nel raffreddamento.

Con ambedue questi metodi si raggiunge lo scopo di ritardare le fermentazioni e quindi di facilitare lo smercio del latte. Il riscaldamento si fa d'ordinario in apparecchi speciali che si chia-

mano pastorizzatori, nei quali si arriva ad una temperatura di circa 70-80 gradi. Non entro in questa breve nota nella descrizione e nella tecnica di questi apparecchi, con la pastorizzazione viene distrutta la maggior parte dei fermenti presenti nel latte dimodochè esso può conservarsi inalterato per molto tempo, purchè dopo sia raffreddato e mantenuto in luogo fresco.

Il raffreddamento si fa per mezzo di apparecchi detti *refrigeranti*. Il latte appena fuori della stalla viene raffreddato, e così si impedisce lo straordinario sviluppo di fermenti che avviene durante il periodo nel quale la temperatura del latte resta al disopra di 20-25 gradi.

Raffreddato il latte si conserva possibilmente in luogo fresco e così si ritarda di molto tempo lo sviluppo dei fermenti lattici e di conseguenza l'acidificazione. Il raffreddamento del latte alla stalla è il mezzo più adatto e pratico per la conservazione del latte. I razionali impianti per la vendita del latte sono appunto informati al principio di una sollecita refrigerazione del latte destinato al consumo.

Questi batteri lattici, oltre alla trasformazione dello zucchero di latte in acido lattico, esercitano anche un'influenza notevole sulle modificazioni che subiscono i derivati del latte, come la panna per diventar burro e la caseina per diventare formaggio. É noto infatti l'applicazione dei fermenti lattici nella preparazione del burro per ottenere burri con quel determinato e costante aroma, e sappiamo inoltre che il grado di acidità del latte ha una influenza grande nella lavorazione dei formaggi e specialmente del formaggio grana. Ed infatti nella pratica sappiamo che diverse modalità della lavorazione del grana sono subordinate al grado di acidità o, come volgarmente si dice dai casari, alla sua maturanza.

Da quanto si è detto si capisce di leggieri quale importanza assuma nella tecnica casearia la conoscenza del grado di acidità del latte. Una volta, e da alcuni casari anche adesso, esso si saggiava empiricamente coll'assaggio organolettico, ma ognuno comprende come era molto problematico questo saggio subordinato al palato dei singoli individui.

Dopo che la chimica ebbe dato l'indirizzo scientifico al casei-

ficio come a molte altre scienze agrarie, la determinazione dell'acidità si fa con procedimento chimico. Questo si basa sul principio di neutralizzare l'acidità del latte con una soluzione titolata alcalina, rendendo percettibile la fine della neutralizzazione mediante un indicatore, che di solito è la fenolftaleina.

Per determinare l'acidità sono indicati più metodi proposti dai diversi autori, dei quali i più noti sono quello di Sohxlet adoperando soda quartonormale e quello di Pfeiffer con soda decimonormale.

Io preferisco questo secondo metodo per la sua semplicità e per la sua sensibilità, e lo insegno agli alunni nel corso di caseificio che si tiene presso la Stazione di Lodi.

Una buretta graduata con morsetta di Mohr, due pipette, una da dieci e una da 1 cmc., un cilindro graduato, qualche bicchiere costituiscono tutto l'istrumentario occorrente.

Per la determinazione si procede così: si introducono mediante una pipetta 10 cmc. di latte in un bicchierino, si aggiungono a mezzo del cilindro graduato 40 cmc. di acqua distillata, poi alcune goccie di fenolftaleina in soluzione alcoolica, e poi si aggiunge a goccia a goccia agitando la soluzione decinormale di soda fino a quando il liquido ha assunto una debole colorazione rosea persistente.

Si legge sulla buretta il numero di cmc. di soluzione occorsa i quali rappresentano i gradi di acidità in soda decimo normale per 10 cmc. di latte, corrispondenti come è evidente ad altrettanti gradi di soda normale per 100 cmc. di latte.

Supponiamo per esempio che per neutralizzare 10 cmc. di latte sieno occorsi 2 cmc. di soluzione 1|10 normale, noi diremo che il latte in esame ha un' acidità corrispondente a 2 gradi di soda normale per cento. Per trovare, se si vuole, il corrispondente in acido lattico non si fa altro che moltiplicare per 0.090 il numero dei cmc. di soda normale occorrenti per cento di latte e si ha il 0|0 in grammi di acido lattico.

Ordinariamente il latte dopo un po' che è munto ha una acidità che varia da 1,5 a 1,9 gradi:

il latte per lavorazione del grana da 2 a 2,2 gradi;

il latte che coagula spontaneamente circa 8 gradi;

le creme acidificate con fermenti lattici gradi 7-7,5.

La determinazione dell'acidità del latte è assai utile tanto al casaro che deve fabbricare il formaggio, in quanto gli fornisce un criterio importantissimo per la lavorazione, quanto all'industriale che lo spaccia al minuto, perchè gli fornisce un giudizio sicuro sul grado di fermentazione che il latte ha subìto e può in certi casi illuminarlo circa il tempo trascorso dalla mungitura e metterlo in sospetto contro possibili miscele di latte fresco con latte vecchio, perciò questa operazione dovrebbe essere eseguita specialmente d'estate in tutti i caseifici ed in tutti gli spacci di vendita.

Lodi, R. Stazione di caseificio. G. Cornalba.

Libri nuovi

Prof. Dr. G. Molon — « *Ampelografia* ». — Milano. U. Hoepli, 1906. — 2 vol. di complessive 1245 pag. con 71 incisioni e 54 tavole — Prezzo L. 18.

È un lavoro colossale quello che l'egregio professore Molon ha impreso ed ha saputo condurre a buon fine, offrendo un nuovo saggio della sua vasta coltura, dello spirito critico intelligentissimo che lo assiste in questi lavori lunghi e pazienti, e del suo senso pratico delle cose. Nei due bellissimi volumi, in tutto degni del solerte editore Hoepli, si tratta successivamente con ampiezza delle nozioni botaniche sulle ampelidee, della tassonomia ampelografica; si dà una diligente bibliografia ampelografica, si spiega la fitografia applicata alle varietà di viti, si raccolgono interessanti note pratiche su tutte le varietà di viti studiate e da studiarsi, esponendole in ordine alfabetico, e in ultimo si raccolgono delle tavole sinottiche, dove le varietà sono raggruppate a seconda della loro destinazione colla indicazione dell'epoca di maturità e delle principali caratteristiche colturali.

G. B. Tirocco — « *Tra i fiori* ». — Milano Dr. F. Vallardi ed. - Prezzo L. 3,50.

Il sig. Tirocco, che è un propagandista agrario tenace, e che da molti anni studia le colture floreali della deliziosa riviera in cui vive, ha raccolto in questo volume, ben illustrato, le cognizioni pratiche, che presiedono la coltivazione industriale della rosa, della viola, del garofano, della viola ciocca, del giacinto, del narciso e della margherita, nonchè del crisantemo. È forse anche il primo libro italiano che si occupi esclusivamente di fioricultura industriale.

D. Pinolini — « *Tra i campi* ». — Milano. Dr. F. Vallardi ed. - Prezzo L. 4.

È in fondo un trattatello di agricoltura, nel quale sono succintamente raccolte e chiaramente esposte le principali nozioni intorno al terreno, alla con-

cimazione, al sovescio ed alla rotazione e spiegate praticamente le coltivazioni maggiori del nostro paese, cereali, leguminose ecc. ecc. Si parla pure della vinificazione, della bachicoltura, del caseificio, dell'allevamento di animali grossi e piccoli.

« *Annual reports of the Department, of agriculture for the fiscal year ended june 30, 1905* ». — Washington, 1905.

Questo bel volume raccoglie in sunto i principali lavori fatti nel passato anno dai diversi uffici di cui si compone il Dipartimento dell'agricoltura e cioè quello delle acque, delle industrie animali, delle industrie vegetali, delle foreste, della chimica, del terreno, dell'entomologia e della biologia, nonchè dell'ufficio statistico.

Dr. U. Somma — « *L'ulivo nel Barese* ». — Bari. Tip. Avellino e C. 1906.

Diligente monografia economico-agraria che reca dati assai interessanti.

I. E. Higgius — « *The Mango in Hawaii* ». — U. S. Department of agriculture 1906. Washington. A. M.

Gaetano Cornalba — « *Ricerche sulla maturazione dei formaggi* ». — Milano, tip. Operai, 1906.

L'A. studia la maturazione del grana lodigiano e parmigiano, relativamente al ciclo delle complicate fermentazioni che danno le trasformazioni della caseina in prodotti azotati diversi. È un prezioso lavoro.

Ing. G. Cadolini — « *Studio di provvedimenti per promuovere l'irrigazione in Italia* ». — Roma, tip. Centinari e C., 1906.

Appare da questa estesa relazione del chiarissimo A., la necessità di dare largo immediato incremento alla irrigazione in Italia, vincendo ogni difficoltà con provvedimenti che l'A. indica quali acconci ad iniziare e far procedere lo svolgimento di queste opere, talune veramente grandiose. Provvedimenti che in parte dovrebbero tradursi in disposizioni legislative. L'elogio nostro al relatore è superfluo.

Dott. G. Pasqualis — *Quali mezzi stanno a disposizione degli agricoltori per sostenere la bachicoltura nazionale di fronte allo sviluppo della bachicoltura in altri paesi e all'estensione che vanno prendendo le nuove imitazioni della seta* ». — Vittorio, tip. L. Zoppelli, 1906.

Le conclusioni alle quali viene l'A., in questa che fu relazione al Congresso agrario di Milano, sono di larga veduta, come di chi ha profonda competenza, ed il Congresso ebbe ad approvarle ad unanimità.

Cattedra amb. prov. agr., sez. Quistello — « *Relazione sull'attività della Cattedra* ». — Mantova, tip. A. Mondovì, 1906

Consorzio agr. coop. di Genova — « *Relazione alla Giuria della sezione igienico-sanitaria della esposizione di Milano* ». — Genova, tip. Operaia, 1906.

Il Consorzio agr. di Genova ha organizzato la vendita del latte, allo scopo di favorire l'agricoltore, collocando direttamente il prodotto presso i consumatori e garantendo al primo un prezzo equo, ai secondi la genuinità del prodotto. A. C

Briciole.

Grandinate nel mezzogiorno d'Italia. È tempo d'unirci!

Che la grandine imperversasse ormai quasi ogni anno nelle provincie del Sud, e non fosse più un doloroso privilegio delle nostre, è cosa che si sapeva. Ma forse il terribile flagello non fece mai danni così vasti e spaventosi come quelli cagionati in questo mese in Terra d'Otranto ed anche in Terra di Bari.

Le notizie che ci giunsero di là ci strinsero il cuore, e ci fecero pensare con sgomento alla miseria improvvisa di tante popolazioni, cui unica risorsa sono i frutti della terra. Ma un altro pensiero si affacciò alla nostra mente.

Noi pensammo — e ciò ci valse di parziale conforto — che forse questi ultimi disastri avran forza di convincere i meridionali a considerare la grandine non più come un infortunio proprio della valle del Po, ma, come s'è ormai dimostrato, quale un disastro nazionale.

Se tutti fossero concordi in ques'idea, e se richiameremo su di essa l' attenzione dei nostri rappresentanti politici, il problema dell'assicurazione di stato uscirà dal campo dei platonici desideri, o degli inascoltati voti dei congressi, ed i nostri governanti si troveran costretti ad intraprenderne lo studio, con sollecitudine e con serietà di propositi.

Già l' on. Ottavi, nel suo breve passaggio al ministero d' agricoltura, aveva disposto perchè dell'assicurazione di stato si discutesse al Consiglio superiore d'agricoltura, ed aveva affidato al comm. Magaldi, l'incarico di riferire sull'argomento.

Non essendosi poi convocato il Consiglio d'agricoltura, se ne parlò nelle tornate di luglio di quello della previdenza, e su proposta Cavalieri si incaricò una commissione di riferirne alla prossima sessione.

∞

Quando funzionerà l'istituto internazionale d'agricoltura?

É una domanda che parecchi ci rivolgono. Risponderemo con qualche congettura.

Intanto è bene sapere che il grosso della difficoltà fu ormai

rimosso. Non preoccupa più nè la questione finanziaria, nè il dubbio per l'accettazione degli Stati esteri. Quasi tutti i paesi che erano rappresentati alla conferenza di Roma del 1905 approvarono la convenzione che porta la data del 7 giugno di quell'anno.

Ora questi Stati dovran procedere alla nomina dei proprii delegati, che saranno gli amministratori del futuro istituto.

In attesa di ciò una commissione reale, è incaricata di assumere la rappresentanza legale dell' istituto sino alla sua definitiva costituzione.

Essa provvede innanzitutto alla sede, per la quale il Re largì i fondi e il Governo concesse l'area a Villa Borghese.

Inoltre sta preparando un rapido sistema di informazioni per far sì che questa, che sarà fra le principali funzioni del futuro istituto, sia già organizzata al momento dell' impianto regolare.

Infine sta elaborando le proposte da presentarsi al Comitato permanente per l'ordinamento e pel modo di funzionare dell'Istituto internazionale.

Per questa mansione e per la precedente, nel bilancio degli esteri pel 1906-07 fu stanziato una somma di L. 20.000.

Tuttociò premesso, calcolando che il lavoro preparatorio cui accennavamo dianzi non duri eccessivamente, sperando che i pochi Stati ritardatarii approvino presto la convenzione, e dando un paio d'anni di tempo per la costruzione del palazzo azzardiamo la previsione che l'Istituto internazionale d'agricoltura, o l'*internazionale verde,* come fu chiamato, potrà essere inaugurato entro l'anno 1908.

∞

Un'eccellente iniziativa per la coltura economica dei terreni.

Il rincaro e la deficienza della mano d'opera in molte regioni particolarmente in quelle a coltura estensiva, la difficoltà di eseguire lavori particolarmente in estate pur essendo in detta stagione i più utili ed i più propizi, hanno persuaso parecchi nostri amici agricoltori dell'*agro romano* e *pontino*, due delle più estese zone agrarie d'Italia centrale — a creare una « Società per la lavorazione meccanica delle terre » mercè apparecchi moderni di coltura a vapore od elettrica.

La Società si propone a determinate condizioni e prezzi (sempre

più o meno inferiori a quelli a trazione animale) di lavorare tenimenti per conto di terzi, mercè contratti speciali.

Come si vede, il beneficio che si viene con ciò ad arrecare all'industria agraria è grande, poichè si rende possibile ed economica una buona coltura in terreni che per necessità bisognava lasciare a pascolo.

Ci sembra questo per avventura il mezzo più pratico per giovare alla desiata bonifica delle terre incolte o mal coltivate.

Auguriamo prospera sorte a questa bella iniziativa nella quale ha parte il nostro collaboratore C. Mancini di Ceccano.

∞

Si può raddoppiare la produzione del frumento variando semplicemente la rotazione.

Un nostro amico prese in affitto un tenimento nell'Umbria nel quale si seguiva da secoli la solita sfruttantissima rotazione triennale: granturco, frumento, avena. La produzione media del tenimento situato lungo la valle del Tevere era la seguente per ettara: granturco ettolitri 20, frumento ettolitri 12, avena ettolitri 15. Il tenimento era dell'estensione di circa ettari trecento.

Che cosa fece di primo acchito il nostro amico? divise il tenimento in quattro parti di 75 ettari ciascuna, e stabilì la seguente rotazione quadriennale:

1° anno: granturco;
2° anno: frumento;
3° anno: foraggiere leguminose;
4° anno: foraggiere leguminose.

Con ciò fu ridotta a metà la coltura dei cereali e introdotta sull'altra metà quella dei foraggi seminati (*medica, pratense, lupinella*).

Orbene quale fu il risultato?

Eccolo in poche cifre. Il prodotto del frumento salì da 12 a 22 ettolitri, quello del granturco da 20 a 36 ettolitri.

Cosicchè colla metà del tenimento a cereali egli mantenne, anzi aumentò la stessa produzione in granella e gli restò poi tutta l'altra metà a foraggi sulla quale alleva oltre 150 capi di bestiame grosso e molti animali minuti.

Il risultato finale fu questo: che colla semplice *variante della rotazione senza altre migliorie raddoppiò* nello spazio di sei anni il reddito netto del medio.

Il caso non ha bisogno di commenti.

∞

Contro la cascola delle olive.

È in luglio, agosto e settembre che se ne va la maggior parte delle olive colla lamentata *cascola* estiva ed autunnale.

C'è un mezzo, o per meglio dire ci sono mezzi per opporvisi?

In verità la cosa non è facile.

Imperocchè la *cascola* è la maggior parte delle volte l'effetto della *fame* e della *sete* dell'olivo non soddisfatte.

Eccone una prova.

Il nostro Mancini fece lavorare profondamente alcune piante di olivo sino a ritrovare le grosse radici che lasciò scoperte per vari mesi mercè una buca profonda nella quale si raccoglievano le acque invernali.

Sul finire dell'inverno chiuse le buche e concimò con *scorie Thomas* (chil. 3) e *solfato ammonico* (chil. 2) per pianta.

Orbene, mentre tutti gli olivi vicini soffrirono per la *cascola* sino a restare spogli di frutto, quelli così trattati ressero il frutto e si mantennero floride e rigogliose durante l'annata, nonchè in quella successiva.

Si vuole prova più evidente che è proprio questione di fame e di sete?

∞

Non isciupiamo le frutta che cadono al suolo immature.

Più o meno durante l'estate e l'autunno una porzione delle frutta cadono al suolo immature.

Queste per lo più si destinano ai maiali.

È già qualche cosa, ma si può ricavare di più facendone delle *marmellate* o delle *gelatine* molto appetitose per l'inverno.

Il metodo è ben semplice.

Si raccolgono, scartando le fradice.

Si decorticano e si passano a fuoco lento in un recipiente stagnato, spappolandole con un bastone.

Quando siano ben spappolate si ritirano e si passano allo *staccio*.

La polpa raccolta si ripone a fuoco lento, rimenando ed aggiungendo un chilogrammo di zucchero trito per ogni tre chili di frutta adoperata.

Si fa bollire sino a consistenza sciropposa; indi si ritira dal fuoco e si ripone in barattoli a smeriglio.

Ciò si può fare con ogni sorta di frutta.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed esposizioni.

⁂ Nel settembre prossimo verrà inaugurata a **Volterra** la mostra zootecnica provinciale. Al nostro direttore on. Ottavi fu gentilmente offerto di far parte del Comitato d'onore.

Piccole notizie.

Terreno e concimi.

⁂ La *Wiener Landwirtschaftliche Zeitung* dà notizia che la Società per concimi azotati di Westerengeln prepara un **nuovo concime azotato** che va sotto il nome di *Stickstoffkalk*. La preparazione, secondo il processo brevettato del dott. Ferdinando Polzeniusz, non è guari diversa da quella della calciocianamide, ed il prodotto concimante che risulta si comporta allo stesso modo.

⁂ Il *Dott. Gerlach*, **sconsiglia** assolutamente il metodo *Iszleib* che consiste nel **conciare** le **sementi** con soluzione acquosa di nitrato ammonico, nitrato potassico, fosfato ammonico e fosfato sodico, tenerle immerse per 48 ore e farle essiccare paleggiandole all'ombra. Il *Gerlach* applicò il trattamento al frumento, segala, orzo, avena, mais, lojessa, barbabietola da zucchero, senapa bianca, lino, pisello, veccia, trifoglio. Eccezione fatta per la barbabietola, tutti gli altri semi trattati non germinarono. (*Giorn. uff. Staz. sper. agr.*, vol. XXXIX, fasc. I-II).

⁂ *G. A. Voelcher* (The journal of the Royal agr. Society) ha constatato con esperienze che i **joduri di manganese, potassio, sodio, litio,** in dose di 2 quintali per acro, tanto sull'**orzo,** quanto sul **frumento risultano nocivi.** Mentre gli **ossidi** di questi stessi elementi **giovano** al **frumento,** non hanno azione alcuna sull'orzo, tranne forse per il litio.

Avversità e malattie.

⁂ Dopo la concessione del Ministero dell'interno di L. 25,000 come contributo al nuovo **esperimento di jennerizzazione antitubercolare Behring,** che in continuazione dell'esperienza di Mortara, si terrà in Milano all' Istituto sieroterapico. in un' importante seduta alla R. Società d'igiene si sono presi gli ultimi accordi. Si è approvato un preventivo di lire 60,000, e si è nominato a direttore dell'esperimento il prof. Mazzini.

*** La **tignola del melo** (*Hyponomeuta malinella*) ha pur essa il suo **parassita endofago.** Il dott. Marchal come riferisce *Le Naturaliste*, lo ha studiato sotto forma di un piccolo imenottero l'*Encyrtus fuscicollis*. Esso distrugge le tignole; le larve dell'*Encyrtus* che sono nell'interno della larva dell'*Hyponomeuta*, la corrodono e la distruggono, incrisalidano e ne escono insetti piccolissimi. Da una larva di tignola possono uscire 100 e più *Encyrtus*. Auguriamoci che presto gli allevamenti di questo parassita del parassita, riescano in quella lotta che il frutticultore compie troppe volte invano.

*** Due **afidi:** il *Tetraneura ulmi* De Geer., il *T. coerulescens* Pass. vivono sulle **radici** del **granturco** della **saggina,** e formano delle galle pisiformi sulle foglie dell'**olmo.** La femmina radicicola attera vive sulle radici delle prime due piante dalla primavera all'autunno, in ottobre la femmina alata che ne deriva fa ritorno all'olmo, dove nei crepacci della scorza si nascondono le uova fecondate. Nella primavera prossima le larve pungono le foglie dell'olmo, e provocano delle vesciche verdi della grandezza d'un pisello. La difesa, secondo il Del Guercio, consiste nella raccolta delle foglie degli olmi con le galle, e man mano il sostituire, all'olmo, l'acero che non ospita il parassita.

Colture speciali.

La *Rivista agraria* n. 25, riporta un'intervista col *prof. Borzi* direttore dell'orto botanico di Palermo. Il Bozzi si adopera per l'**acclimazione** e la **diffusione** dell'**albero della gomma** in **Sicilia.** Egli pubblicherà presto un'importante memoria. che tratterà di questa coltura, ed ha già esposto a Milano dei prodotti ottenuti in Palermo che contengono l'85 0[0 di catciu. S. M. il Re si è molto interessato di questa pianta e ne farà un viale alla villa Favorita di Palermo. La pianta potrebbe sostituire con vantaggio gli agrumi.

*** Il prof. Racah della cattedra di Siena riferisce nell'*Agricoltura Senese* n. 11, che a Vitignano il sig. Mocenni, concimando con 8 quintali di scorie, 8 di cenere e 8 di gesso per ettaro un campo di **lupinella,** ne ebbe 75 quintali di fieno ad ettaro. Si notò che l'uso dei concimi soffoca quasi le erbaccie che comunemente infestano le lupinelle, mentre aumenta lo sviluppo della *medicago lupolina*, che quasi sempre spontaneamente si associa alla lupinella. Il Racah ha osservato anche che la lupinella, nel passare da verde allo stato di fieno, risente in media un calo del 72 0[0.

Industrie agrarie.

*** In Orbetello si è costituita una **società cooperativa** denominata: *Società fra i produttori della provincia di Grosseto per la vendita della lana.* Ha per iscopo di curare la **vendita** della **lana** sia allo stato greggio, sia lavata, pettinata, cardata. Possono essere soci tutti gli allevatori di bestiame ovino. Nella domanda di ammissione si dichiara il numero approssimativo delle pecore possedute, per dichiarare in seguito i mutamenti avvenuti. I soci si obbligano di consegnare tutta la produzione di lana, che verrà contraddistinta, e sulla quale si riceve un'anticipazione che varia dal 50 al 75 0[0. L'esempio è da seguirsi.

*** I pani di **cera** spesse volte presentano alla base un **sedimento grigiastro-spugnoso.** Maandschrift, come scrive P. Neumann, spiega

agli **apicultori** che la cera si dovrebbe sempre **fondere** nell'**acqua piovana**, oppure nell'acqua comune alla quale si sia previamente aggiunto un cucchiaio di *acido solforico* per ettol. per precipitare la calce. È la calce che si trova nell'acqua che si unisce all'acido palmitico e forma un sale di calce che è appunto il sedimento spugnoso in questione.

⁂ Per la **vendita** del **latte** in Parigi, M. Rendu ha proposto al Consiglio generale della Senna di votare un ordine che Calmette ha fatto adottare al Congresso per la tubercolosi. In esso si richiede che non si autorizzi la vendita del latte se non si ha la **certezza** che **provenga** da **vacche** perfettamente **sane**. L'innocuità delle vacche sarà provata dalla *tubercolina*, 2 volte all'anno dal controllo veterinario.

⁂ Non era conosciuta la causa di quel fenomeno sgradito che si osserva spesso nel commercio del latte o nell'economia domestica, la **coagulazione durante** la **cottura di latte ancora fresco ed inalterato.** Secondo il *Dott. von Soxhlet (Giorn. uff. Staz. Sper. Agr.*, vol. XXXIX, fasc. I-II) la coagulazione di questo latte che è debolmente acido, alla cottura, dipende dalla formazione d'una combinazione insolubile fra la caseina ed i sali di calcio.

Questioni diverse.

⁂ A proposito dell'**Alinite**, lanciata in commercio in gran quantità dalla fabbrica di Elberfeld, che sarebbe una coltura di *Bacillus ellenbachensis* Caron, da inocularsi alle sementi di cereali **per arricchire il suolo in azoto**, *E. Jacobitz* (*Centralbl. C. Agrikulturchemie* fasc. 12, 1905) ha cercato d'indagare se il bacillo agisse disgregando le sostanze organiche contenute nel terreno o fissando l'azoto atmosferico, il che non era indicato dallo scopritore Caron. Tanto il *B. ellenbachensis*, quanto il *megatherium* assimilano azoto libero atmosferico in modo limitatissimo. Le varie esperienze conducono a **negare ogni importanza pratica** a questi bacilli, epperò **alla Alinite.**

⁂ Per la **conservazione dei pali da vigna**, da uno studio di *C. Senfferheld*, (*Die Weinlaube* n. 14, 1905), risulta preferibile l'imbibizione in **olio di catrame** (creosoto o carbolineum), fra tutte le altre sostanze generalmente consigliate. I pali così imbevuti possono però comunicare il loro odore caratteristico al vino ed alterarlo. Più l'imbibizione è superficiale e più facile è che l'odore ed il sapore si trasmetta, sarebbe perciò consigliabile far bollire i pali almeno per 2 ore nell'olio di catrame, e conservarli poi per uno, due anni prima di utilizzarli.

⁂ Il vapore Celtic proveniente da Boston ha portato recentemente a **Genova** una prima spedizione di 2500 barili di **mele** provenienti dalla **California**, dove, col concorso del Governo, dei magazzini frigoriferi, e mercè l'uso di vagoni e di vapori frigorifici, si è saputo creare in pochi anni un fiorente commercio mondiale di esportazione di frutta. Per noi è una vergogna, che ci fa arrossire, pensando che l'Italia, per suolo e per sole, potrebbe fornire tutta l'Europa di frutta.

⁂ È interessante sapere quali sono le **merci importate** direttamente **dalla Cina in Italia.** Sono stati spediti da Shanghai dal 1° luglio 1904 al 30 giugno 1905, e ricevuti nei porti italiani: Bozzoli, cascami di seta, pelli

di vacca, penne di pollo, pelli di capra non conciate, inoltre una quantità ingente di sesamo ed altri semi oleosi. *(Boll. uff. Un. Cam. Comm., N. 16).*

⁂ La Camera di Commercio di Milano, su domanda del Ministero di agricoltura per riferire sopra provvedimenti da adottarsi in **difesa** della **produzione** e del **commercio** dell'**olio di oliva,** ritiene sia indispensabile a tutela della produzione interna, il **divieto di vendere olî d'oliva miscelati senza** previo **avviso al consumatore.** Per tutelare il commercio d'esportazione, occorre estendere il divieto agli olî che vanno sotto la denominazione di *olio di oliva puro genuino.* La Camera è contraria ad un inasprimento degli attuali dazi doganali sull'olio d'oliva.

⁂ La Commissione giudicatrice del **Concorso** fra le **Associazioni di Sardegna** che esercitano l'**assicurazione mutua del bestiame,** fra le 41 concorrenti ha conferito i maggiori premi alle seguenti associazioni: Società di Osilo; di Cossoine e di Nulvi; di Chiesi e di Pemestene; di Padria, Bono, Olzoi; di Pozzomaggiore, Burore, Nuoro, Oliena, Dorgali, Nule e Bitti. Altre ancora furono premiate con medaglie.

⁂ In una grande adunanza tenuta a **Novara** sotto la presidenza del prof. Franceschini si approvò l'idea di raggruppare i varii **consorzii fillosserici** esistenti nella provincia in due consorzii soli: il primo, cui fanno capo i consorzii del Biellese, ha per presidente il sig. Bernardo Zannone; l'altro, pel circondario di Novara, è presieduto dal cav. Malaspina, sindaco di Fara.

⁂ La Società: **Fabbriche riunite degli agricoltori italiani** ha approvato il suo 6° esercizio che si riassume in un attivo di L. 3.106.662 contro un passivo di L. 2.999.784 con un profitto netto di L. 106.877. Per ogni azione di L. 100 fu ripartito un utile di L. 4,50, mandando L. 5627 al fondo di riserva. Si decise dall'assemblea l'impianto d'una nuova fabbrica di concimi a Follonica.

⁂ Il secondo congresso internazionale delle **Camere di commercio** avrà luogo a **Milano** dal 24 al 28 settembre. L'elenco completo dei temi non è ancora pubblicato. Sappiamo però che vi si tratterà di questioni e di statistiche doganali e del regolamento delle esposizioni internazionali.

⁂ È ormai un fatto compiuto la costituzione dei **consorzii fillosserici** della provincia di Firenze. Essi sorgeranno nei comuni di Greve, Pontassieve, Pelago, Rignano e Galluzzo. L'adunanza definitiva fu tenuta alla prefettura di Firenze, presenti il commissario governativo Danesi, e i professori Ferrari, Valvassori, Gori Montanelli e Del Guercio.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Come giudica il dizionario di Barral, Sagnier tradotto da G. Marchese? Mi consiglia l'acquisto? *(Risp. al sig. P. S. di Padova).* — Le dirò senz'altro, che il dizionario è ottimo, che la traduzione è fatta con cura e con la competenza indiscutibile del Marchese. Questo come giudizio dell'opera in sè, in quanto

all'acquisto, non possiamo esimerci dal farle considerare che il solo consulto di un dizionario di scienze agrarie, non potrà essere sufficiente mai, perchè tutte le nozioni si cristallizzano man mano che la stessa opera si compie, in un tempo non breve quale si richiede per la mole del lavoro. Intanto, specie per queste scienze o discipline che dir si voglia, rapida è l'evoluzione, continue le nuove ricerche, e col variare dei risultati di questi variano e si trasformano le teorie e le pratiche. L'utilità di un tale dizionario è in rapporto con l'attività speciale dell'acquirente, ed in tutti i casi non basterà a sè stesso.

A. C.

Sono ancora in tempo per fare un'erbaio estivo autunnale? (*Risp. al sig. M. S. di Pomaro*). — È ancora in tempo sì, e tanto più dopo le pioggie abbondanti di questi ultimi giorni. Ha fatto bene ad abbandonare la pratica di far seguire al frumento, con un lavoro spiccio ed affrettato, il granturco quarantino che non paga le spese, salvo in casi rarissimi. Fra le foraggere consigliabili per questi erbai estivo-autunnali vi ha il mais-foraggio (caragua) per terre fresche, seminato a righe a cm. 40 dopo una concimazione con stallatico ed una conveniente aratura; si sarchia e si rincalza, e si taglia poi giornalmente quel tanto che occorre come regime verde nella stalla.

Un erbaio autunnale può avere con una miscela di avena e di pisello grigio (quantità di seme per Ea.: ettol. 1 1[2 di pisello, 1[2 ettol. di avena); di avena e rape da foraggio (quantità di seme per Ea. q.li 0,50 di avena e kg. 4 di rape). Il pisello grigio può associarlo al granturco da foraggio (seme: pisello ettol. 1, mais-foraggio kg. 60); ricordiamo ancora il sorgo, il colza, la veccia, ecc. tutte piante foraggere appropriate, e che conviene anche associarle in numero di 3-4 per avere sicurezza del raccolto.

Vi ha un'assicurazione consigliabile contro i rischi e gl'infortuni dei contadini? (*Risp. al sig. M. C. di L.*). — Ella intende sicuramente riferirsi a quel personale addetto ai lavori agricoli senza uso di motori meccanici, per il quale non sussiste obbligo di assicurazione. Obbligo al quale è per contro soggetto il personale addetto ad impianti industriali annessi all'Azienda agricola, ai lavori di trebbiatura, irrigazione con mezzi meccanici, ecc. La forma di assicurazione che Ella desidera esiste, ottimamente studiata dalla Società anonima *L'assicuratrice italiana*. Si ha il vantaggio che l'assicurazione pei contadini, vien fatta in base a somme fisse con esonero da parte del proprietario-contraente della tenuta dei libri di matricola e di paga. Il premio si calcola sull'estensione dei terreni che costituiscono il tenimento. Nell'assicurazione sono compresi tutti gl'individui sani entro i limiti di età dai 14 ai 65 anni, sempre non addetti a lavori che richiedono l'impiego di motori meccanici. Per maggior comodo delle aziende assicurate la Società farà coincidere la scadenza annua dei premi col rinnovarsi dell'anno agricolo secondo le diverse usanze locali. Si rivolga per maggiori schiarimenti all'*Assicuratrice italiana* in Milano.

A. C.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia C. Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Prodotto	Prezzo	
Grani teneri:		
Alta Italia	L. 26 —	a — —
Ghirca Nicolajeff	» 16 —	» 16,25
Azima Nicolajeff	» 16 –	» 16,25
Berdiansca	» 16,75	» — —
Plata	» 16,50	» 16,75
Grani duri: Taganrog	» 17,50	» 17,75
Sardegna	» 25	» 25,25
Granoni: Alta Italia	» 17,25	» 17,50
Napoli	» 17,50	» — —
Plata	» 12 —	» 13 —
Avena: Nazionale	» 20,25	» 20,50
Estera (oro)	» 12,75	» 13 —
Orzo: Nazionale	» 17,50	» — —
Estero (oro)	» 14,25	» — —
Legumi: Fagioli naz.	» 27 —	» 28 —
» est. verdi	» 33 —	» 34 —
Ceci cottura	» 28 —	» 29 —
» macina	» 20,75	» 21 —
Fave e favini	» 26,25	» — —
Lupini	» 12,50	» — —

Tendenza del mercato: Grani esteri deboli; nazionali calmi; granoturco poco domandato.

Alessandria.

Prodotto	Prezzo	
Frumento nuovo	L. 21 —	a 22 —
Frumentone	» 16 —	» 17 —
Avena	» 18 —	» 19 —

Acqui.

Prodotto	Prezzo	
Frumento	L. 19,50	a 20 —
Avena	» 16 —	» 16,50

Casale.

Prodotto	Prezzo	
Frumento	L. 17 —	a — —
Avena	» 9,50	» — —

Vercelli.

Prodotto	Prezzo	
Riso sgusciato, al q.le	L. 29,50	a 30,25
Risone giapponese	» 21 —	» 22 —
» bertone	» 20,50	» 21,75
» nostrano	» 21,75	» 22 —
Frumento mercantile	» 22,25	» 23,25
Segale	» 18,50	» 19,50
Meliga	» 17,75	» 18,75
Avena	» 18 —	» 18,50

Novara.

Prodotto	Prezzo	
Frumento nuovo	L. 22,50	a 23,25
Riso nostrano a sacco	» 32,50	» 33,50
» giapponese	» 27 —	» 29,50
Granoturco al sacco di 120 litri	» 16 —	» 17 —

Torino.

Prodotto	Prezzo	
Frumenti piem. nuovi	L. 22 —	a 24 —
» esteri	» 25,50	» 26 —
Frumentone	» 17,50	» 19,50

Brescia.

Prodotto	Prezzo	
Frumento	L. 20,50	a 21,50
Frumentone	» 17 –	» 18 —
Avena	» 15,75	» 16,50

Milano.

Prodotto	Prezzo	
Frumento nostr. nuovo	L. 22,50	a 23,50
» veneto e mant.	» 22,75	» 23,50
» estero	» 25,25	» 25,75
Risi: camolino 1.o	» 39,50	» 41 —
» » 2.o	» 35 —	» 37,50
» mercantile	» 34 —	» 35 —
» scadente	» 25,50	» 27 —
» giapponese 1.o	» 32,75	» 33,75
» » 2.o	» 30 —	» 31 —
Risetto	» 25 —	» 26 —
Mezza grana	» 20 —	» 21,50
Risina	» 17 —	» 18,50
Risone nostrano	» 21,75	» 23,75
» scadente	» 15 —	» 17 —
Granoturco nostrano	» 15 —	» 16 —
» veneto	» 17 —	» 17,75
Avena nazionale	» 17,75	» 18,50
» estera	» 19,75	» 20,25
Orzo nazionale	» 21 —	» 22 —
Segale	» 19,50	» 20,50
Miglio	» 17,75	» 18,75
Lupini	» 12 —	» 13 —

Tendenza del mercato: Frumenti piuttosto in ribasso; risi sostenuti.

Pavia.

Prodotto	Prezzo	
Frumento nuovo	L. 22,50	a 23 —
Granoturco	» 15,50	» 16,25
Avena	» 17 —	» 17,50

Vicenza.

Prodotto	Prezzo	
Frumento nuovo	L. 20,50	a 21,50
Frumentone	» 17 —	» 18,50
Avena	» 20 —	» 21 —

Treviso.

Prodotto	Prezzo	
Frumento	L. 21 —	a 22 —
Avena	» 14 —	» 18 —

Padova.

Prodotto	Prezzo	
Frum. fino, nuovo a q.le	L. 21,50	a 21,75
» buono mercant.	» 21 —	» 21,25
Frumentone pignoletto	» 16 —	» 16,25
» gialloncino	» 15,75	» 16 —
Segala	» 22 —	» 23 —
Avena	» 18,25	» 18,50
Sorgo rosso	» 9,50	» 10 —
Riso fino	» 39 —	» 40 —
» nostrano	» 75 —	» 38 —

Rovigo.

Frumento . . L 22 — a 22,25
Frumentone . . . » 15,25 » 17,50

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 16 — » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 22 — a 23 —
Frumentone . . . » 17,75 » 18,50
Avena . . . . » 17,25 » 17,50

Bologna.

Frumento . . . L. 21,50 a 22,75
Frumentone . . . » 17,50 » 18 —
Avena . . . . » 17,50 » 18 —

Reggio Emilia.

Frumento , . . L. 22,50 a 23 —
Meliga . . . . » 16,25 » 17,25

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 21,50 a 23 —
Granturco . . . » 16 — » 16,50
Fava marzuola . . » 19 — » 20 —
» invernenga . . » 20 — » 20,50

Modena.

Frumento . . . L 21,75 a 22,75
Frumentone . . . » 17 — » 17,50
Avena . . . . » 20 — » — —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 21,75 a 22 —
Frumentone ferrarese . » 16,50 » 17,25
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 21 — a 22 —
Granturco . . » 18 — » 18,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25 — a 26 —
Frumento rosso . . » 23,75 » 24 —
Granoturco . . . » 15 — » 16,50
Segale . . . . » 18,50 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23 — a 24 —
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 21 — a 22 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 25,50
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L 26,50 a 27 —
» correnti . » 25,50 » 26 —
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia

Grani duri . . . L. 25,75 a 26,50
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 22,50 » 24 —
Avena . . . . » 17 — » 18 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 25 — a 26 —
Sammartirana . . » 24 — » 25 —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 22,50 a — —
Fave . . . . » 19 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frum. nuovi seguitano ribassare

Bestiame.

Alba.

Vitelli . . . L. 93 a 94

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 72 a 88
» magri . . . » 55 » 72
Vacche grasse . . . » 65 » 76
» magre . . . » 42 » 65
Tori . . . . . » 67 » 75
Vitelli (p. v.) . . . » 93 » 129
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 140 — a 150 —
Vitelli , . . » 95 — » 100 —

Tendenza dei mercati: Prezzi fermi.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 7 — a 8 —
Paglia . . . . » 3,15 » 3,75

Alessandria.

Fieno . . . . L. 8 — a 9 —
Paglia . . . . » 3,50 » 3,75

Torino.

Panello sesamo . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . L. 8 — a 9 —
Paglia » 2,50 » 3,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 7,75 a 9 —
Agostano » 9 — » 10,25
Terzuolo » 8 — » 9 —
Paglia » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo L. 6 — a 7 —
Paglia » 3,50 » 4 —

Treviso.

Fieno L. 5,50 a 6 —
Paglia » 3 — » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 7 — a 7,75
Paglia » 2,25 » 3 —

Vicenza.

Fieno L. 8 — a 12 —
Paglia » 4 — » 4,25

Modena.

Seme di trifoglio . L. 100 a 110
Id. di medica » 100 » 118

Forlì.

Seme trifoglio L. 90 a 100
Medica » 80 » 100
Sulla » 250 » 255

Ferrara.

Fieno L. 5,50 a 6 —
Paglia pressata » 2,75 » 3,10

Reggio Emilia.

Fieno L. 6,25 a 7 —
Paglia » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: Attività nella paglia di frumento.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. » 50 » 170
Meridionali » 28 » 52

Genova.

Scoglitti L. 25 a 26
Barletta » 33 » 35
Gallipoli » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla L. 36 a 42
Castagnole » 38 » 46
Vignale » 36 » 40
Montemagno » 36 » 40
Moncalvo » 35 » 41

Acquese.

Vini scelti L. 36 a 46
» andanti » 32 » 36

Astigiano.

Barbera L. 40 a 45
Comuni » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera » 38 » 40
Alba, Dolcetto » 32 » 38
Barolo » 110 » 110
Barbaresco » 80 » 110

Emilia.

Sorbara L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. » 24 » 30
Bologna, da pasto » 25 » 30

Marche.

Macerata L. 25 a 28
Ancona » 26 » 28

Umbria.

Perugia L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze L. 20 a 25
Pisa-Siena » 26 » 28
Greve nuovi » 28 » 33
» vecchi » 45 » 50

Puglie.

Barletta L. 24 a 32
Brindisi » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. » 24 — » 27 —
Marsala, id. » 24 — » 25 —
Id. bianchi » 23 — » 28 —

Tendenza dei mercati: Prezzi sostenuti per le buone qualità, ricerca però limitata.

Frutta e ortaggi.

Canale d'Alba, pesche al q.le L. 15 — 40 —
Bari, mandorle » 205 — a — —
Cuneo, patate al Mg. » 0,60 » 0,75
Racconigi, patate » 1 — » 1,10
Casale, pomodori » 20 — » 25 —
» fagioli » 12 — » 13 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 95 a 96
» » torchiato » 77 » 78
Cera vergine » 330 » 335

Teramo.

Miele L. 74 a 80
Cera » 330 » 350

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 0,85 a 0,87
2ª » » 0,77 » 0,79
Alessandria, dozzina » 0,85 » 0,90
Piacenza, al cento . » 6,75 » 7 —
Cremona . . . » 6,80 » 7 —
Roma, alla dozzina . » 0,75 » 0,78

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,20 a — —
Cremona . . . . » 2 — » 2,30
Pavia . . . . » 2,30 » — —
Lodi . . . . . » 2,10 » — —
Racconigi . . . . » 1,59 » 2,10
Piacenza . . . . » 2,10 » 2,15
Verona . . . . » 2,15 » — —
Roma . . . . » 2,35 » 2,85

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 110 a 135
Sicilia . . . . » 90 » 115
Gallipoli . . . . » 80 » 90
Sardegna . . . . » 115 » 135
Riviera Ponente . . » 105 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 160
Calabria . . . . » 80 » 90
Toscana . . . . » 110 » 140
Abruzzi . . . . » 115 » 125
Romagna . . . . » 110 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 105 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 100 a 110

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 95 a 105
» mangiabile . » 88 » 92
Messina, magiabili . . » 80 » —

Andamento dei mercati: Qualità fine ben domandate e sostenute per l'esportazione.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . . L. — a —
Scarto . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . . » 45 » 54

Agrumi e frutta.

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 20 » 30

Genova.

Limoni . . . . L. 4 — a 4,50
Aranci . . . . . » 5 — » 6,50
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube Candia e Grecia
al quintale . . L. 15 — » 15,50
Carrube di Sicilia . » 13,50 » 13,75

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 62 — a — —
» » amer. in sacchi » 60 — » — —
» » nazion. » » 59 — » — —
Zolfo fiori sublim. . » 14,75 » — —
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 4,75 » 5,75
» » 18[20 . » 6,75 » 7,35
Superf. d'ossa . . » 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16[13 % » 5,50 » — —
Nitrato soda . . » 5,50 » — —
Solfato ammoniaca . » 21,75 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21 — » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 5,75 » 6 —
Acido solforico 50[52 % » 3 — » 3,25

Ancona.

Solfato di rame nazion. L. 66 — a 66,50
» inglese » 70 — » 71 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 73 — a 74 —
» nazionale » 67 — » 68 —
Zolfo di Romagna raff.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Nitrato, fermo nei prezzi attuali; fosfati, tendenza al rialzo; solfato rame, prezzi ribassati.

Schiacciapomodori

Modello domestico, di grande praticità e robustezza. Schiaccia ottimamente i pomodori per far la conserva e le salse.

N. 1,	prod. all'ora	kg.	30,	L. **10**
» 2,	» »	»	60,	» **12**
» 3,	» »	»	80,	» **14**
» 4,	» »	»	100,	» **38**
» 5,	» »	»	150,	» **55**

Presso **Casa Ottavi** — *Casalmonferrato.*

CONSERVATORI E CORRETTIVI DEL VINO

IN PASTIGLIE DOSATE

Solfito di calcio purissimo in pastiglie da 5 grammi caduna, ottimo per la conservazione del vino specialmente in estate . . . . L. 2,70 il kg.

Bisolfito potassico purissimo, ad elevato titolo in anidride solforosa, ottimo per arrestare fermentazioni incipienti, per curare i vini affetti da annerimenti, ecc., in pastiglie da 5 grammi caduna . . . . » 3,50 »

Solfito di calcio in polvere purissimo . . . » 2 — »

Bisolfito potassico in cristalli . . . . . . » 2,75 »

Metasolfito potassico in cristalli, il sale più ricco, che si conosca in anidride solforosa . . . . » 3,50 »

CARRELLI PORTA SACCHI

PREZZI VANTAGGIOSISSIMI

Carrello porta sacchi tipo Bologna . .	**L. 19 —**
» » » » Parma . .	**» 23 —**
» pesante, porta bauli, casse, ecc. .	**» 46 —**

CASA OTTAVI — CASALMONFERRATO.

Telefono Interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63.05.(45.113)

ANNO 52° CASALE MONF., 5 Agosto 1906 Num. 31.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell' agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

---

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 31 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi. ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

N.	Autore e titolo	Prezzo
1.	OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi	L. 3,50
2.	P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.)	» 2 —
3.	E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione)	» 2 —
4.	E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.)	» 2 —
5.	E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.)	» 6 —
6.	V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.)	» 3,50
7.	A. ADUCCO — *I prati artificiali*	» 3,50
8.	T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.)	» 4 —
9.	T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.)	» 1 —
10.	D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.)	» 2 —
11.	S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi*	» 3 —
12.	T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.)	» 1 —
13.	E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino*	» 5 —
14.	F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.)	» 2 —
15.	T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio*	» 2 —
16.	A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.)	» 3 —
17.	G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco*	» 2,50
18.	O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi)	» 7 —
19.	D. SBROZZI — *La Sulla*	» 3 —
20.	A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.)	» 5 —
21.	V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame*	» 3,50
22.	D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco*	» 3 —
23.	T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.)	» 1,50
24.	G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.)	» 2,50
25.	L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.)	» 2 —
26.	G. SCANO — *Le colture meridionali*	» 3 —
27.	S. MONDINI — *Il marsala*	» 2 —
28.	T. POGGI — *Alimentazione del bestiame*	» 3 —
29.	E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione*	» 4,50
30.	A. GAROFOLI — *Apicoltura*	» 2,50
31.	D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini*	» 2 —
32.	G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci*	» 2,50
33.	A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione)	» 2,50
34.	V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura)	» 2 —
35.	A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali*	» 3 —
36.	A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie	» 2 —
37.	F. TUCCI — *Il mulo*	» 3,50
38.	A. ARA — *Il cavallo*	» 3,50
39.	C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative*	» 2 —
40.	A. BRIZI — *Olivicoltura*	» 4 —
41.	A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli*	» 3 —
42.	M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle*	» 2 —
43.	N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale*	» 3 —
44.	A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche*	» 4 —
45.	L. TRENTIN — *Orticoltura*	» 4 —
46.	G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie*	» 3 —
47.	V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole*	» 3 —

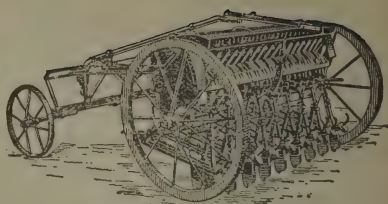
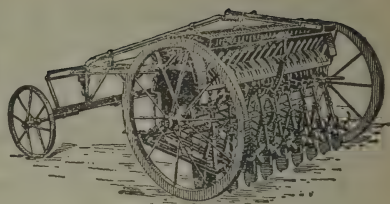
48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del " Coltivatore ,, — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. L. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* (in preparazione) . » — —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* (in preparazione) . . . . » — —
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* (in preparazione) . . . . » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 4,50
G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

Sack

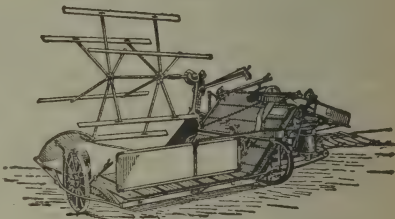
ARATRI
ERPICI
SEMINATRICI

Kuxmann — Spandiconcimi — **Schlör**

Clert — Svecciatori - Decuscutatori — **Marot**

Crowley { Trinciaforaggi - Trinciaradici / Tritapanelli - Frangigrani } **Mayfarth**

WOOD

Falciatrici
Voltafieni
Rastrelli
Mietitrici
Mietitrici Legatrici

OSBORNE

Macchine e Strumenti di ENOLOGIA - OLEIFICIO e di OGNI SPECIE

Le commissioni in tutte le provincie d'Italia sono raccolte *esclusivamente* dalle *Associazioni agrarie federate aderenti* o *loro Agenti* e dagli *Uffici Locali* dipendenti dalla FEDERAZIONE ITALIANA DEI CONSORZI AGRARI in PIACENZA. 52-31

Marchese IDELFONSO STANGA

RECENTISSIME PUBBLICAZIONI

L'ALLEVAMENTO DEL MAIALE in ITALIA

elegante volume con molte illustrazioni L. **2,50.**

IL CAVALLO DA TIRO PESANTE

elegante volume, riccamente illustrato L. **3.**

Si possono avere anche dalla Casa Agricola FRATELLI OTTAVI.

OLIO DEL R. OLEIFICIO SPERIMENTALE DELL'UMBRIA

(SPOLETO)

Si vende in latte eleganti e damigiane da kg. 5 in sopra al prezzo di L. 1,25 al litro. — L'imballaggio si cede al prezzo di costo. 35

Volete vini limpidissimi?

Usate esclusivamente il chiarificante minerale **TERRA LEBRIJA,** che non intacca affatto i componenti del vino, è di rapidissima azione, tanto che in 24 ore illimpidisce il vino anche in grossi fusti, ed è di uso estremamente facile e semplice. Dose 100-150 gr. per ettol.

PREZZO L. **1,10** AL CHILOG.

presso **Casa Agricola Fratelli Ottavi - Casalmonferrato.**

PIGIATOI SEMPLICI PER UVA

senza bigoncia e senza cavalletto	**cilindri**	**ghisa**	**lunghi**	**cm.**	**40**	**L.**	**60**
»	»	»	»	»	50	»	80
»	» con cavalletto	»	»	»	40	»	80
»	»	»	»	»	50	»	100

imballaggio escluso, merce stazione Casale, pagamento di 1[3 all'ordinazione ed il resto in assegno ferroviario.

Casa agricola F.lli OTTAVI – Casale o Bari.

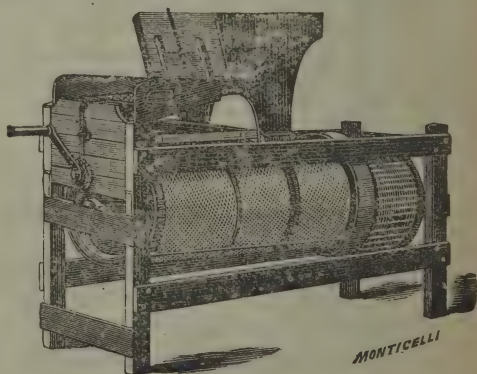
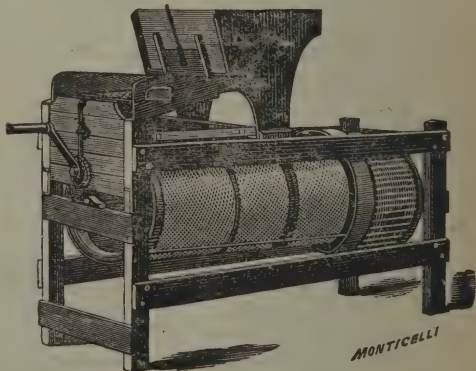
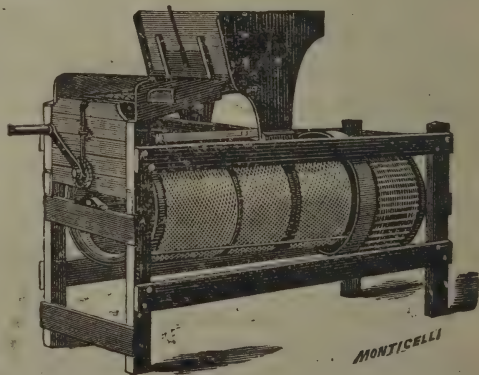
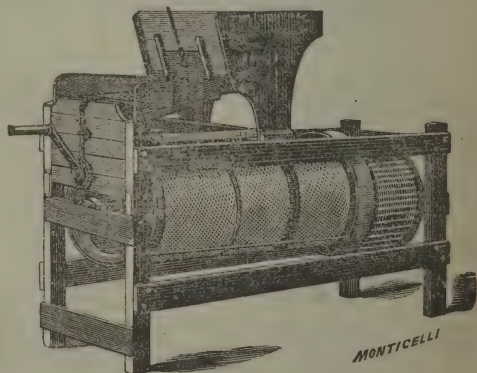
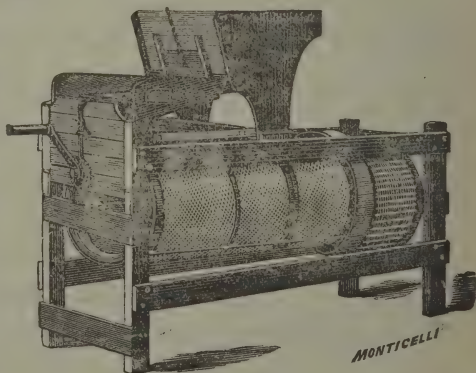
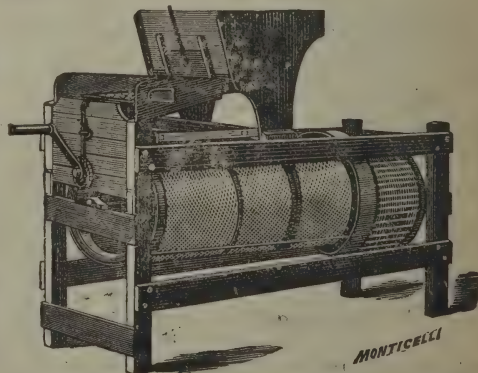
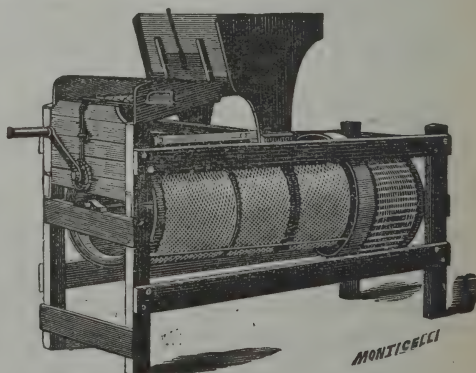
SVECCIATOI, CERNITORI DEL FRUMENTO

della celebre Casa MAROT

MODELLI PIÙ RACCOMANDABILI: A DOPPIO EFFETTO

N. 1, lavora circa 2 ettolitri per ora, pesa Kg. 115 e costa L. **310**

N. 2, lavora da 2 a 3 ettolitri per ora, pesa Kg. 145 e costa L. **360**

A semplice effetto leggero, indicato specialmente per grani non inquinati da semi lunghi - N. 7, peso Kg. 80, lavora da 1 a 1 1[2 ett. all'ora, costa . . . . . L. **180**

VENTILATORI dei migliori sistemi - **Cernitori speciali** per lenticchie, lino e fagioli. — *Presso* **CASA OTTAVI - Casalmonferrato.**

SOMMARIO.

Sull'importazione di viti americane
DALLA FRANCIA

Abbiamo letto affermazioni strane e polemiche acute su questo argomento. E, a dir vero, non ce ne sappiamo dare ragione.

A leggere certi sfoghi e certe espressioni poco parlamentari contro la Commissione consultiva per la fillossera, specialmente in qualche giornale politico ligure, verrebbe da credere che non solo con *parva sapientia regitur* tutto il congegno fillosserico del nostro paese, ma con vera e colpevole cecità.

E così, a proposito della non grave e non fondamentale questione della importazione di viti americane dalla Francia, si sono staccati da quei giornali i paroloni più grossi del dizionario e si sono presi gli atteggiamenti più drammatici a difesa di gravi, supposte minaccie alla viticoltura nazionale.

Vediamo di ristabilire i fatti nei loro modesti confini e di richiamare ad abitarvi la logica ed il buon senso che per brev'ora ne esularono.

Che l'importazione di buone viti *nominate,* e cioè non da seme, dalla Francia, fosse una doverosa necessità, nessuno ne dubitò mai in Italia, e il Governo mandò per questo più volte a fare acquisti di talee e di barbatelle in Francia, il Danesi, il Paulsen ed altri specialisti di sua fiducia. Con questo materiale si fecero i nostri vivai americani governativi, condotti e ordinati con ogni più scrupolosa cura e selezione e che permisero all'amministrazione di disporre in pochi anni di un cospicuo materiale di ricostituzione e di offrirlo ai viticultori.

Intanto i privati delle zone abbandonate ritiravano per conto proprio viti americane dalla stessa provenienza. E qualche speculatore, anche non abitante in zone abbandonate, faceva ciò in barba alle leggi.

Qualcuno di questi importatori, essendosi fatta una coltura su questo argomento e, quel che più monta, avendo acquistato su di esso idee chiare e precise, si prefisse di non importare se non viti nominate di valore non più discusso, ed esclusivamente dei porta innesti. Ma accanto a questi buoni e serii importatori che agivano con perfetta cognizione e con sicuro criterio, fu pur troppo abbondante quella che Don Rebo chiamava la mezza scienza dei dilettanti, della quale il buon parroco aveva tanta paura.

Costoro corsero dietro ad ogni novità annunziata sui giornali e sui cataloghi da quei piacevoli ed abili organizzatori di *réclame* che sono i francesi, e non resistettero alla follìa degli ibridi e dei produttori diretti e li importarono in gran copia e cominciarono a diffonderli.

È evidente che si cominciava così un nuovo periodo di confusionismo, quello da cui si era voluto uscire quando prese omai piede la tendenza ad abbandonare le viti da seme, anche se appartenenti a specie pure, per darsi solamente e rigorosamente alle viti nominate.

V'è altro. Nei vivai americani, tanto della Sicilia,

quanto del continente, fatti con materiale acquistato in Francia, cominciò a manifestarsi e prese assai presto uno sviluppo impressionante la malattia del *roncet*, intorno alla quale si stancano tuttora in difficili ricerche gli studiosi nostri e quelli di Francia. Fu una lotta paziente e lunga quella intesa a liberare i nostri vivai, e specialmente il Grande Lazzaretto delle Tremiti, da così molesta ed invadente infezione. Furono sacrificate centinaia e migliaia di piante e si venne così, con non piccola fatica, ad una epurazione che potè ridare confidenza e speranza, specialmente ai viticultori siciliani, sull'esito dei loro lavori di ricostituzione.

I quali hanno un' importanza ed un' estensione ben maggiore di quella dei piccoli vigneti liguri ed esigono sacrifici d'opera e di danaro tali che si posson sostenere una volta sola e che sarebbe perciò semplicemente delittuoso compromettere con una imprudenza.

Il mezzo migliore per combattere il *roncet* — diceva il prof. Danesi in uno dei suoi rapporti alla Commissione consultiva — è ancora quello di non importarlo.

Fu di fronte a tutte queste rispettabili considerazioni che quegli *insensati* e quei *briganti* della Commissione consultiva credettero doveroso di affrontare il quesito se si dovesse almeno temporaneamente soprassedere alle importazioni di viti americane dalla Francia. Dopo tutto, non doveva essere per noi anche questione d'amor proprio nazionale quella di emanciparci da tale importazione, e di fare finalmente da noi ? Perchè quello che è un merito dei viticultori tedeschi ed ungheresi — i quali ne menano vanto nei loro congressi e nei loro giornali — non doveva essere merito e dovere anche nostro ? C'è solo la Russia che continua ad importare annualmente milioni di talee dalla Francia, ma chi vorrebbe prendere ad esempio oggi quell' infelice paese ?

La proposta che una sotto Commissione faceva questo anno alle sedute plenarie del piccolo e tanto bistrattato parlamento fillosserico, fu la seguente — proposta tanto mite ed innocua che davvero non si comprende come la si sia onorata di così aperto biasimo e di parole così eroiche.

« Ritenuto che la sempre maggiore diffusione della fillossera in Italia rende necessaria una più larga distribuzione di viti americane resistenti »;

« ritenuto che vi è identità di condizioni tra le viti introdotte dalla Francia e quelle prodotte nei vivai governativi posti in luoghi fillosserati »;

« la Commissione fa voti che si continui a distribuire quest'ultimo materiale nelle zone fillosserate e abbandonate, previe le accurate disinfezioni già imposte per quello fin quì importato dall'estero ».

Tale modesta proposta fu fatta segno agli strali incrociati di Liguria e di Novara, ma come ognun vede essa non meritava *ni trop d'honneur*, *ni trop d'indignité*, tanto più che non fu accettata!

Invero l'Amministrazione dovette in questi giorni mandare un comunicato a tutti i giornali politici col quale si avverte che la disposizione così aspramente giudicata e così temuta da alcuni viticultori.... non è stata presa.

Poichè Commissione e Ministero accedettero invece al parere del prof. Cuboni il quale ritenne inopportuno e pericoloso risollevare ed inasprire polemiche non ancora sopite e propose il cataplasma ben noto e in grande favore nel mondo parlamentare e burocratico di nominare una Commissione.

E così fu fatto. La Commissione deve studiare durante le vacanze e deve riferire a novembre al Ministero su questi tre punti:

1° Se si deve concedere la esportazione delle viti

americane da quei vivai dello Stato che sono notoriamente riconosciuti fillosserati;

2° Se si deve sospendere la introduzione delle viti americane dalla Francia;

3° Cosa si deve intendere per *zona abbandonata* agli effetti fillosserici e quali sono le agevolazioni che allo stato delle cose si potrebbero accordare a dette zone per la più rapida ricostituzione dei vigneti a base di legno americano, e quali sono le condizioni cui si debbono assoggettare ».

Come ognun vede dal n. 2, la questione dell'introduzione delle viti americane dalla Francia non è per ora affatto risolta. Essa è *sub judice.* Cade quindi l'obbiezione del prof. Calvino e del Consorzio di Piani di Vallecrosia relativa ai contratti che i Consorzii fillosserici della Ligura hanno già in corso con Case francesi. Quella poi che i viticultori consorziati di Vallecrosia consegnarono quest'anno una importante quantità di marze a Case francesi, colle quali le Case stesse debbon fornire nella futura campagna autunno-primaverile parecchie centinaia di migliaia d'innesti, è certamente un'osservazione di cui la Commissione terrà conto.

E. Ottavi.

Note di stagione

La canapa — Nei campi sperimentali di barbabietole.

Questa prima nota, per alcuni, arriverà in ritardo, ma per essere quanto meno incompleto è possibile, trovo opportuno mantenerla.

Per antica tradizione, senza curarsi delle condizioni reali in cui la canapa si trova, molti aspettano i tre *aguazzi* di agosto

prima di tagliarla ed è un vero errore, perchè a seconda della concimazione, dell'essere più o meno fitta e della temperatura, antecipa o ritarda.

Quando il verde gradatamente cede il posto ad un giallo dorato, la canapa è matura e bisogna tagliarla subito, per averne tiglio migliore e la più alta produzione in peso.

Si curi, con la massima premura, la raccolta appena secca, per evitare che la pioggia, rovinandola, la deprezzi. Non si dimentichi di riempire e vuotare il macero tutto in una volta perchè i pratici più intelligenti confermano essere grave il danno facendo l'opposto. A seconda della temperatura dell'acqua, della grossezza del gambo, bisogna regolare i giorni in cui la canapa deve restare nel macero anticipando piuttosto che ritardando perchè sarà meglio aver del tiglio alquanto *ruvido* piuttosto che troppo *tenero*.

Prima di metterlo sotto tettoia, o in bica, per attendere l'epoca propizia per la lavorazione, sia quanto più secco possibile, non dimenticando l'assicurazione contro l' incendio.

* * *

Può darsi che nei campi sperimentali di barbabietole, per molteplici ragioni, il numero dei vuoti sia così sproporzionato da una parcella all'altra da costringere i non pratici ad abbandonare uno studio che costò tempo, fatiche e denaro.

Se il numero delle radici mancanti — che bisogna sempre conoscere — non presenta forti differenze, si può procedere alle pesature tenendone conto ed aggiungendo ai risultati di ogni parcella il peso medio delle barbabietole moltiplicato pel numero delle mancanti.

Ma quando i vuoti di alcune parcelle sono tali da avere infiuito sulla grossezza della barbabietola, necessita prendere qua e là, dove più uniforme è il raccolto, uno o più metri quadrati, ed ottenuto il peso medio delle radici moltiplicare per il numero totale di ogni parcella completa si avrà un dato molto approssimativo per stabilire i risultati della prova. Inutile, quasi, aggiungere che tutto questo è appena un bene perchè il meglio a cui deve aspirare ogni sperimentatore è quello di avere campi uniformi e senza vuoti. La raccolta delle diverse parcelle sia fatta

nel minor tempo possibile per evitare quelle differenze di peso che da un giorno all'altro, con una stagione caldo umida, facilmente avvengono.

La scollettatura sia eguale per tutte e si tenga conto, ciò che in molti casi è utile, della differenza in peso dei colletti e delle foglie.

Se si è in buoni *rapporti* con qualche chimico dello zuccherificio più prossimo, si facciano eseguire delle analisi per conoscere qual'è l' influenza dei concimi così sul titolo zuccherino come sulla purezza.

E. PETROBELLI.

LA PREPARAZIONE
dei frutti e dei legumi secchi

L' essiccazione dei frutti, mediante i moderni evaporatori od essiccatoi. è molto semplice e non richiede che attenzione, diligenza e gusto buono nell'operaio che guida l'operazione.

I frutti a nocciolo, come le susine, le albicocche, le pesche, vengono generalmente liberate prima dal nocciolo, spaccandole a metà. Le frutta a semi, come le mele e le pere, possono venire sbucciate o anche lasciate come sono, a seconda dei gusti, e spaccate, se si crede, in quattro parti, col che del resto si facilita molto l'essiccazione. Le frutta preparate si pongono sui telai a reticella, pronte ad essere poste nell'evaporatore.

Per le frutta, i cui tessuti non sono aperti all' evaporazione, come le frutta intere, l'uva, i fichi, in cui la buccia forma quasi un ostacolo all'uscita dell'acqua, si adotta il metodo di introdurre i telai carichi di frutta nella parte in cui esce l' aria calda e si fanno avanzare progressivamente verso l' altra estremità, dove cioè, per essere più vicini alla sorgente di calore, si ha il massimo caldo. É il metodo più razionale, perchè così i frutti sono sottoposti ad una evaporazione metodica : man mano che si impoveriscono di acqua, essi incontrano aria sempre più calda e

secca, tanto che, giunti alla estremità, terminano molto presto la loro essiccazione. Un simile procedimento può seguirsi pure per le frutta sbucciate, mele, pere e pesche; ma per diminuire un po' l'ingiallimento di questi frutti, si può far seguire un cammino inverso, vale a dire esporre dapprima i telai carichi all'azione dell'aria più calda e secca, e farli poi avanzare verso il punto in cui l'aria è meno calda e si sfoga all'esterno. In questo modo i frutti sono, appena entrati nell'apparecchio, colpiti dal caldo ed il succo, che li impregna alla superficie, concentrandosi, forma un inviluppo artificiale molle, che non disturba l'uscita dell'acqua, e si oppone in certa misura all'imbrunimento troppo accentuato.

Il prof. E. Durand, che ha scritto di recente uno splendido libro sulla « *Culture fruitière moderne* » dice appunto di aver ottenuti ottimi risultati con questo secondo metodo nel caso delle mele e delle pere. Nel libro ora ricordato si trovano spiegati tutti i procedimenti per la conservazione delle frutta ed il loro essiccamento e sono illustrati diversi apparecchi evaporatori, tra cui questo del Vermorel, che, per essere uno dei più moderni e anche dei più economici, merita di essere raccomandato.

L'evaporatore Vermorel (fig. 1) comprende due parti pricipali: 1° una stufa o focolaio speciale per la produzione dell'aria calda, costrutto in modo che può funzionare indifferentemente a legna o a carbone, coi medesimi buoni risultati: le sue pareti sono fatte in modo da evitare ogni perdita di calore; 2° una camera di evaporazione posta sul focolaio. Questa camera è formata da una serie di cassette a fondo in reticella o telai sovrapposti: in essi si pongono le frutta da seccare. Un meccanismo speciale permette di sollevare la pila dei telai colla più grande facilità per togliere i frutti già secchi, oppure per verificare come procede l'operazione.

Il Vermorel costruisce 3 modelli di questi evaporatori: il piccolo, che costa 130 franchi ed ha 7 telai quadrati di 26 cm. di lato; il medio ha 12 telai di 36 cm. di lato e costa 225 franchi; il grande che ha 10 telai con 46 cm. di lato e costa 340 franchi. Ma siccome in quest'ultimo modello, i telai sono doppi, vale a dire incassati l'uno nell'altro, si dispone in realtà di 20 telai. Non abbiamo bisogno di dire che la costruzione dell'apparecchio è

accuratissima, perchè il nome del Vermorel è già ben noto a questo riguardo.

Disposti i frutti, interi o tagliati sui telai, questi si mettono in pila sull'apparecchio; l'aria calda si innalza da un telaio all'altro, trascinando l'umidità verso la parte superiore, da cui sfugge. Le frutta del telaio inferiore, più vicino al focolaio, sono le prime a seccarsi, ed allorchè esse sono giunte al punto voluto, mediante il sistema di leve, di cui è fornito l'apparecchio, si solleva la pila dei telai superiori e si toglie il primo, il quale, liberato dalle frutta già secche, si riempie di frutta fresche, e si pone invece alla parte superiore della pila. Si stabilisce così una rotazione continua, mercè la quale le frutta si disseccano progressivamente man mano che si avvicinano alla stufa. La disposizione del focolaio in questi apparecchi Vermorel è tale che il calore si riparte uniformemente su tutta la superficie dei telai, cosa essenziale se si vuole avere frutta veramente ben disseccata.

Fig. 1.

Il funzionamento dell'apparecchio è quindi della massima semplicità.

Si accende il fuoco nella stufa, si chiude la valvola di uscita dell'aria, perchè l'aria medesima entri nella camera di evaporazione ad una temperatura conveniente indicata da termometri. Si regola allora sia il fuoco, sia l'apertura della valvola dell'aria in modo che la temperatura, senza mai raggiungere 100 gradi, si mantenga invece tra 85 e 90 circa; cosicchè i frutti possono essere evaporati ma non cotti. L'operaio deve perciò guardare abbastanza spesso i termometri. Una volta disposti i telai, per conoscere il momento nel quale si devono far progredire, basta dividere la durata totale della disseccazione pel numero dei telai. Se per esempio, l'essiccazione deve durare 6 ore, e se l'appa-

recchio ha 12 telai, come ha il modello medio, ogni telaio deve muoversi ogni mezz'ora. Una volta incamminato l'apparecchio, il suo lavoro è continuo. Durante la notte si può, senza inconvenienti, interrompere il lavoro, a qualsiasi punto si trovi. La durata totale dell'evaporazione, varia nei frutti non solo a seconda delle specie, ma anche a seconda delle varietà, e dello stato di divisione in cui si mettono nei telai.

La pratica dunque potrà soltanto fissare dei criterî precisi. Tuttavia, in base alle numerose esperienze fatte, possiamo dare queste indicazioni approssimative sia per la durata dell'evaporazione, che sul rendimento in frutta secca.

Pere da 7 a 9 ore, se spaccate in quarti; da 10 a 12 ore se intere. Il rendimento è del 13 0[0, vale a dire da 100 kg. di pere fresche se ne hanno 13 di secche.

Mele da 5 a 6 ore, se tagliate in fette, da 6 a 7 ore se divise in quarti, da 7 a 8 ore se intere, ma forate al centro. Rendimento 12 0[0 circa.

Albicocche aperte e private del nocciolo, da 7 a 8 ore. Rendimento 20 0[0.

Ciliegie intere, da 5 a 6 ore. Rendimento 16 a 18 0[0.

Pesche durata variabile assai; se esse sono sbucciate o tagliate in frammenti piccolissimi la durata è minore che se sono spaccate in 2 parti; ad ogni modo l'operazione è più lunga che per le albicocche e sta fra le 8 e le 9 ore. Il rendimento è da 16 a 20 0[0.

Susine o prugne intere da 12 a 16 ore. Rendimento da 25 a 30 0[0.

Uva. — La disseccazione è delicata e lunga e non tutte le varietà vi si prestano. Occorrono da 2 a 3 giorni. Il rendimento è dal 20 al 25 0[0.

Il prof. Durand dà questo esempio del rendimento economico della disseccazione. Le mele intere, soltanto forate al centro, danno 12 kg. di frutta secca per 100 di fresca. Ora per preparare queste frutta e guidare l'evaporatore basta una giornata d'uomo, che si paga 3,50. Si consumano 20 kg. di carbone Cok, che costano 80 centesimi; l'ammortizzamento dell'apparecchio può calcolarsi in 70 cent.; in totale sono 5 franchi per ottenere 12 kg.

di frutta, che si vende a 1 fr. il kg.; per cui veniamo a pagare le mele fresche in ragione di 7 fr. il quintale.

Coi medesimi apparecchi si possono pure preparare dei legumi e degli ortaggi secchi.

Prima di essere messi nell'evaporatore i legumi vanno immersi nell'acqua bollente e in un bagno di vapore, allo scopo di coagulare le materie albuminoidi, che diversamente in seguito potrebbero decomporsi e dare cattivo gusto.

I legumi verranno lavati e puliti, poi posti sui telai. Bisogna però prendere delle precauzioni nel disseccamento perchè i legumi bruciano più facilmente.

Piselli. — Vanno raccolti prima della completa maturità, sbucciati, leggermente scaldati, poi disseccati fra 40 e 50 gradi. I telai sui quali si pongono devono avere una reticella metallica finissima.

Fagiolini verdi. — Vanno sfilati, lavati e divisi a seconda della grossezza.

Cavoli fiori. — Vanno tagliati in pezzetti sbollentati e sottomessi ad una temperatura di circa 60 gradi.

Carote. — Si sbucciano e si tagliano in fette, si scaldano a vapore o all'acqua bollente per 4 o 10 minuti, poi si portano all'evaporatore.

Rape, navoni e simili. — Si sbucciano e si tagliano in pezzi di 4 a 6 mm. di spessore. Queste fette vengono scaldate all'acqua bollente fino a che divengono trasparenti. Si lasciano sgocciolare, poi si portano nell'evaporatore.

Cavoli. — Tolte le foglie esterne, si lavano, si tagliano in fettuccie poi si immergono per 6-8 minuti nell'acqua bollente: si pongono in seguito nell'essiccatore, disponendoli in strati molto sottili.

Cipolle. — Sbucciate, vengono tagliate in fette, scaldate nelnell'acqua bollente per 6-8 minuti e poste nell'evaporatore.

Prezzemolo, cerfoglio, porro e sedano. — Non vanno scaldati, nè scottati, affinchè conservino il loro aroma. Si dispongono semplicemente in strati sottilissimi sui telai e si mettono nell'evaporatore.

Funghi. — Sopportano benissimo la disseccazione; quei piccoli,

tipo chiodetti, vengono seccati interi; i grossi tagliati in fette. Colla cottura i funghi secchi riprendono tutto il loro sapore.

Il rendimento varia a seconda dei diversi legumi e ortaggi. In generale sta dal 10 al 15 0[0 del loro peso fresco.

Ing. F. SETA.

L'influenza del pascolo

SULLA QUALITÀ E QUANTITÀ DEL LATTE

La maggiore influenza sul latte dopo quella dell' appartenere a razza con buone qualità lattifere spetta *alla qualità dell' alimento.* Possedere flora ricca ed abbondante è privilegio di poche plaghe; averla scadente, eccessivamente popolata è sfavore di molti.

Il latte acquoso, povero di grassi ed albumina, senza aromi e gradito sapore, facile ad alterarsi, si ha sempre laddove si usa di pascoli vecchi, ridotti, sterili o di prati irrigui non alternati con foraggi derivanti da essenze di qualche conto o con mangimi secchi a concentrazione. Poco nota è l'azione spiccatamente favorevole o contraria che molte delle erbe coltivate o spontanee esercitano sulla formazione del latte; ne deriva che spesso è dato di non saper trarre profitto dalla buona azione isolata o concomitante di alcune od evitare il maleficio di altre.

Va ricordato che nessuna bestia bovina utilizza male quanto la vacca una maggior quantità di piante; così si spiegano *alterazioni nel colore, difetti nel sapore e difficoltà di conservazione.* Gli organi galattofori della mammella sono quelli che concedono passaggio ad odori sgradevoli, nauseanti, a principi acidi, a fermenti chimici, olii essenziali e muffe parassitarie delle latterie e delle stalle umide e mal tenute.

La colorazione azzurra, bleu, rossastro, gialla ecc. che può assumere il latte è cagionata da microbi che provocano la fermen-

tazione nei foraggi (1); il sapore amaro, acre od acido che si manifesta amministrando in abbondanza residui di barbabietola, residui di distillazione, erbe forti di prati bassi, paludosi o selvatici (2) deriva dal trasmettersi delle qualità caratteristiche di questi mangimi.

All'agricoltore, stabilita che fosse la causa della anormalità molto rimarrebbe facilitato il compito, ma d'ordinario nei pochi libri che egli suole avere tra mano non sa trovare all'infuori di poche indicazioni, quali e quante siano le erbe che gli rubano spazio e quali sarebbero in grado di prender favorevole sopravvento nei terreni della sua regione.

Qui pertanto abbiamo avuto cura di riunire buon numero tra le specie vegetali capaci di comunicare qualità buone o cattive al latte ed ai suoi derivati onde avesse a resultarne una qualche guida (3).

Cominciando dalle famiglie minori, dai muschi e dagli equiseti, per arrivare a quella complessa e di gran conto delle leguminose, come vedesi abbiamo ricercato numerose, distinguendo le specie appartenenti all'uno od all'altro gruppo.

Equisetacee — Gli *equiseti* o comuni *code di cavallo*, a fusto articolato ed a foglie trasformate in squame mancando di qualità nutritive danno latte insipido se la loro parte nella miscela di foraggio non è affatto trascurabile — di più il latte stesso può assumere colorazione plumbea e rossastra. — Sono piante che caratterizzano terre umide e sabbiose, hanno numerosi e piccoli cristalli di silice ed in linea ordinaria se non arrecano gl'inconvenienti sovra ricordati, sempre deprezzano il fieno.

---

(1) A parità di condizioni la colorazione varia anche a seconda della maggior o minor naturale tendenza che la vacca presenta a produrre latte colorato. Giova rammentare che contro simile anormalità giovano le disinfezioni accurate, l'abbandono del foraggio guasto e l'uso del sale e di purganti, in misura lieve onde non cagionare diminuzione nella produzione lattea.

(2) Frequenti il *ranunculus sceleratus*, l'*acris*, il *rumex acetosa*, l'*acetosella*, il *colchicum autumnale*, alcune specie di *carex*, il *solanum nigrum* (erba morella), il *papaver rhoeas* (rosolaccio) ecc.

(3) A. De Silvestri - *Le piante pratensi.* — G. Arcangeli - *Trattato di botanica.* — F. Ardissone - *Botanica.*

Colchicacee — Il *colchico* (*colchicum autumnale*) che ha appariscenti fiori violacei e radice in forma di bulbo, per cui viene chiamato anche *zafferanone*. — È pianta diffusa, capace di provocare disturbi al bestiame ed alterare le buone qualità del latte.

Graminacee. — In questa famiglia ove sono pure tante fra le migliori erbe a costituire i tappeti dei nostri prati e pascoli trovasi la *digitaria glabra* o *panicum glabrum* (affine al *miglio naturale*, con foglie brevi, fiori disposti in spighette) la quale si crede ostacoli in parte la produzione del latte.

L'*avena sativa*, della stessa famiglia, è pregevole foraggio talchè qui non dovrebbe figurare — colla sua qualità dolce e zuccherina agevola la formazione del latte, — ma vuolsi che la paglia tenuta anch'essa tanto in buon conto, comunichi alle carni ed al latte gusto amarognolo.

Va pertanto amministrata in dose giusta, frammista ad altri alimenti.

Il *loglio* o *gioglio* (*lolium temulentum*) ha qualità venefiche, delle quali il bestiame da latte s'influenza più ancora che quello da lavoro — non mai abbastanza raccomandata la selezione a mezzo dei moderni apparecchi separatori.

Gigliacee. — Le piante che vi appartengono sono in buona parte rifiutate dal bestiame, hanno il bulbo acre e diuretico, qualità di cui risente anche la rimanente pianta — passate accidentalmente in mezzo al foraggio od ingerite assieme ad altre, rivelano la loro presenza per impartire al latte il noto piccante odore agliaceo — sovratutto l'*allium alpinum* che alligna nei pascoli alpini e appenninici, comunica qualità disaggradevoli; per cui devesi distruggere sradicandolo.

Scrofulariacee. — La *gratiola officinalis*, volgarmente chiamata *stanca cavallo, tossicaria*, è affine alla conosciuta *Veronica*, ha fiori gialli ascellari, con foglie sessili aderenti al caule — il latte elaborato col concorso della *gratiola* provoca diarrea in chi lo usa.

Labiate. — Il *teucrium scordium* conferisce al latte le stesse qualità che l'*allium alpinum* ugualmente per l'azione di olii essenziali e di altri principî astringenti. Si distingue per aver foglie sessili e fiori apicali per essere vellutato come il timo, la melissa ecc.

La *Calamintha officinalis* della stessa famiglia assomigliante alla melissa, ma con foglie più grandi ed a fiori rossi, è solo rifiutata, se in misura abbondante — in quantità lieve giova a rendere migliori carne e latte.

Dipsacee. — La *scabiosa arvensis* (*gallinaccia* od anche *vedovina*) impartisce colorazione cerulea al latte.

Composite. — I *cardi* numerosi nei terreni a recente coltura o male coltivati, sono svantaggiosi e di pericolosa ingestione quando hanno coste invecchiate e pungenti.

Rubiacee. — Alberi od arbusti da noi, rispetto al mezzogiorno poco frequenti — tuttavia non è impossibile che anche qui le loro foglie vengano mangiate dal bestiame — la *robbia dei tintori*, qua e là inselvatichita, induce colorazione rossastra (dovuta alla materia colorante *alizarina*) senza però determinare alterazioni.

Ombrellifere. — Le *cicute* e le *pastinache* (analoghe alle carote) costituiscono erbe nauseose, venefiche che il bestiame rifiuta, ma può talvolta anche ingerire risentendone incomodi se l'ingestione non è insignificante — l'*Oenanthe fistulosa* o *finocchio selvatico* (di cui sono note le applicazioni in farmacia) mangiato secco con altre erbe può condurre cattive qualità nel latte — la cicuta più comune è la *major (conium maculatum).*

Ranunculacee. — Frequente l'*aconitum napellus,* con fiori violetti riuniti in pannocchie, con foglie picciuolate, palmate — è caratteristico delle terre umide e selvatiche — ha proprietà venefiche che non cessano neppure quando bene essiccato — solo se frammisto ad erbe foraggere ed in piccolissima dose, il bestiame lo può ingerire senza appariscente danno.

L'*elleboro* o *elabro* o *cavolo di lupo* (*Helleboro niger*) a fiori bianco-rosei e foglie alla base, è altra spregevole pianta pel bestiame — cresce nei siti elevati — mangiata dalle vacche trasmette nel latte sapore amarognolo; può provocare inoltre alterazioni agli organi della digestione perchè anch'essa ha proprietà venefiche e vescicatorie.

Crucifere. — Vanno menzionati il *brassica napus* o *ravizzone* l'*erysimum alliaria* o, non esattamente, *sisymbrium alliaria,* alquanto assomigliante al comune *cavolo*, ha, come il ravizzone, olio volatile irritante e odore fortemente d'aglio, per cui il latte ed il burro peggiorano — e l'*aglina* (*thlaspi alliaceum*) che ha le medesime cattive qualità.

Silenee. — *Agrostemma githago* (gettone) con bei fiori porporini — frequente nel frumento, ma trovasi anche nei prati il gittaione contenuto nei semi del frumento, mangiato dalle vacche è causa che il burro divenga di qualità scadente — in quantità maggiore diviene di azione venefica.

Euforbiacee. — Piante tutte da prescriversi nell'alimentazione del bestiame, massime nella lattea, poichè comunicano al latte qualità irritanti e determinano in chi ne fa uso coliche gravi — la specie *ciparissia* o *erba cipressina* è la più nota e più diffusa — se ne trae

profitto negli usi domestici per averne dal latice colorazione — ingerito invece questo latice agisce sulle mucose degli organi digerenti, irritandoli.

Diremo nel prossimo numero di altre piante.

Dott. G. Montini.

Il pesco " Sneed „ alla prova

Preceduta da una buona rèclame da due anni venne posta in commercio una nuova varietà di pesco, battezzato con due nomi inglesi (ultimissima trovata per meglio presentare le piante fruttifere).

La *Revue horticole* e altri rinomati giornali esteri e nazionali presentarono la novità colle più lusinghiere parole. Frutto precocissimo maturante ai primi di giugno, più grosso dell'Amsdem, gusto eccellente ecc. ecc. Taluni vivaisti si accinsero a propagarlo e lo presentarono addirittura come la meraviglia delle pesche. Seguendo la nostra abitudine ci procurammo alcune pianticelle e le piantammo nel nostro frutteto sperimentale.

La sezione pescheto è formata da 9 muri alti 3 metri, lunghi metri 40, distanti l'uno dall'altro metri 9. Tali muri costruiti appositamente sono stati disposti da nord-est a sud-ovest. Ivi i peschi sono coltivati a spalliera. Le piante della nuova varietà vennero collocate sulla facciata che è esposta al mattino, che è la più confacente alle varietà precoci.

Constatammo esser la nuova varietà di una vegetazione rigogliosissima, foglie grandi, grosse il doppio delle altre varietà di pesco. Visto questo ci decidemmo a sacrificare in gran parte il frutto dell'annata veniente e prendemmo quasi tutte le gemme adatte alla propagazione. Ciò non ostante al secondo anno avemmo dalle pianticelle alcuni frutti. Ma qui comincia la disillusione. La maturazione avvenne al 25 giugno contemporanea all'Amsdem, frutto piccolo, scipito e meno buono dell'Amsdem, meno colorito e quindi anche meno bello. Unico vantaggio adunque sarebbe una migliore vegetazione delle altre varietà precoci, pregio attenuato però dalla minore bontà e bellezza del frutto. Forse vi sarà

una produttività maggiore e questo, se vero, constateremo nel prossimo anno. Quanto abbiamo esposto prova una volta di più che non bisogna credere tutto quanto è annunciato sui giornali anche agrari e specialmente sui cataloghi. Il nostro *Coltivatore* non fece mai la réclame a foraggere miracolose, a polveri segrete, a macchine impossibili e dirà sempre, prima di coltivare e acquistare in grande: proviamo e vediamo i risultati delle prove.

P. G. Rho.

Libri nuovi

Dr. Rainero Malagodi — *Studio sui pascoli alpini della Val d'Aosta.* — Bologna 1905, Tip. success. Monti.

L'A. è stato incaricato dal Ministero di Agr. e dal Comizio di Aosta di uno studio sui pascoli della Val d'Aosta. Ed egli ha saputo compiere egregiamente il suo mandato non solo per la parte descrittiva, ma, ciò che è più importante, per la indicazione dei miglioramenti da apportarsi nell'Alpicultura Valdostana.

Cattedre Ambulanti di Agricoltura della provincia di Roma, sede di Viterbo. — *Il programma e l'attività della Cattedra di Viterbo e sezioni nel 1° quinquennio marzo 1901, marzo 1906.* — Viterbo 1906, Tip. Agnesotti.

Ecco 5 anni bene impiegati; e questo opuscolo ne fa fede. All'intenso lavoro di propaganda l'egr. prof. Sensi ha unito in modo notevole quello della sperimentazione e della diffusione di macchine agricole razionali. Molto fece pure per l'industria zootecnica e per sviluppare la cooperazione, che ha raggiunto in quella regione numerose e benefiche forme.

Dr. F. Soleri — *Relazione sull'attività della Cattedra Ambulante di agricoltura per la provincia di Massa-Carrara nei suoi primi 20 mesi di vita; maggio 1904, dicembre 1905.* — Massa 1906, Tip. E Medici.

Il prof. Soleri in 20 mesi di permanenza nella provincia di Massa-Carrara ha tenuto 132 conferenze, ha fatto 177 sopraluoghi, ha cercato di far sorgere cooperative, ha impiantato 45 campi sperimentali ed ha gettato le basi per un intenso lavoro di miglioramento del bestiame, dell'industria del latte, dell'acquicoltura. La somma di lavoro fatta dal prof. Soleri ha veramente del prodigioso e noi ce ne rallegriamo vivamente. A. M.

Cav. Don Juan Bonsignori — *Guia para elevar las tierras a gran fertilidad y conservarlas en ella* — 1[er] volumen, Sevilla 1906, Escuelas professionales de artes y oficios.

È la traduzione del noto ottimo lavoro del nostro valente Padre Bonsignore sul modo di portare le terre a grande fertilità e di conservarle in tale stato.

Relazione intorno all'attività dell'ufficio agrario provinciale di Cuneo durante l'anno 1905. — Cuneo 1906, Tipogr. Coop.

Ormai l'opera dell'egr. prof. Remondino è ben conosciuta come opera di intenso amoroso lavoro a vantaggio non della sola agricoltura, ma di tutta l'economia della provincia di Cuneo. La Cattedra ha una Sezione a Mondovì, diretta dal prof. Gioda, una ad Alba ed una a Saluzzo. Notevolissimo fu il lavoro compiuto lo scorso anno per l'Esposizione di Cuneo, e noi lo mettemmo in vista a suo tempo.

Prof. Giacinto Fogliata — *Relazione pel 4° Concorso di animali bovini da riproduzione, allevamento e da carne, indetto dal Comizio agrario di Pisa.* — Pisa 1906, Tip. cav. F. Mariotti.

Ottima relazione dalla quale gli allevatori potranno ricavare ammaestramenti e notizie di molto valore pratico. A. M.

Briciole.

I nuovi cavalieri del lavoro.

Con decreto 26 luglio sono stati nominati sette *cavalieri del lavoro*, cinque dei quali sono agricoltori emeriti.

Arnaldo Strucchi di Canelli è l'enologo dotto e lo scrittore chiarissimo che i lettori conoscono certamente. Egli ha dedicato i suoi studi specialmente all'industria degli spumanti e dei moscati, e la sua attività intelligente ed amorosa all'incremento della ditta Gancia di Canelli. Gentiluomo perfetto nel vero senso della parola, l'onorificenza non potrebbe dirsi meglio conferita.

Il padre *Bonsignori mons. Giovanni*, fondatore della colonia agraria di Remedello (Brescia), che accoglie giovinetti poveri ed istruisce nell'arte di coltivare i campi in modo veramente lodevolissimo; è uno dei più antichi, fedeli e benemeriti seguaci di Don Rebo.

Ricci Domenico di Ravenna, bonificò molti terreni incolti; ebbe per conseguenza premi e medaglie in Esposizioni e concorsi governativi; impiantò idrovore per il prosciugamento dei terreni e dette mirabile esempio di quanto si possa fare anche in luoghi infelici da un agricoltore illuminato.

Toni Carlo di Montefalco di Perugia, direttore dell'azienda rurale del Principe di Piombino, che ha dotato di macchine agrarie

dei migliori tipi; ha dato onoratissimo sviluppo alla produzione vinicola creando un tipo costante di vino (vino di Montefalco), che è esportato anche all'estero.

Sacerdoti cav. Carlo di Modena, nostro collaboratore, fondò il Consorzio agrario modenese e ne fu sempre presidente; fu promotore ed è membro della Federazione nazionale dei Consorzii; promosse la grandiosa opera di bonifica con perfezionamento di prodotti agrari ed allevamento di bestiame.

A tutti le nostre più calde felicitazioni.

∞

Lo scasso contro la siccità nel meridionale.

Non è una novità questa: è uno dei tanti temi prediletti — i vecchi lettori lo ricorderanno — di Papà Ottavi.

Nella sua opera « L'agricoltore meridionale » frutto di una lunga permanenza in Sicilia, egli cita vari esempi di agricoltori del mezzogiorno che, mercè lo scassato, si difendevano egregiamente dalla siccità.

Ebbene oggi nel mezzogiorno molti sono convinti che lo scassato è veramente il mezzo-principe per fare dell'agricoltura intensiva e redditiva nel mezzodì, generalmente difettoso in fatto d'irrigazione.

E non solo si applica lo scasso alle colture legnose, ma lo si applica anche e con grande successo alle colture annue erbacee, granellifere, ortensi, ecc.

Ecco un esempio veramente eminente.

Un ortolano — che non disponeva che di poca acqua — scassò ad un metro tutto il suo orto. Piantò poscia cavoli, finocchi, sedani, ravanelli d'inverno e pomidoro, peperoni, poponi, meloni, ecc. in estate *senza adoperare punto irrigazione.*

Ebbene dalla superficie dell'orto scassata ottenne ridotto in moneta contante il *quintuplo* del prodotto di eguale superficie di terreno non scassato.

L'esempio fu così persuasivo che ormai molti sono quelli che lo seguono.

Nel meridionale non c'è che lo scasso come vero efficace antidoto contro la siccità.

∞

Foraggio estivo di grande risorsa per i paesi secchi.

È la zucca.

Essa viene bene in tutte le terre ed in tutti i climi. Avendo radici abbastanza profonde soffre poco la siccità.

La sua coltura è semplice e quanto mai economica.

Si semina a primavera a *buche* piuttosto fitte. Le si dà appena una sarchiatura e basta.

La raccolta si fa in luglio-agosto-settembre. Si utilizzano foglie, fiori e frutti.

Le vacche da latte ne sono molto ghiotte, specialmente delle zucche cotte che aumentano di molto la produzione del latte.

Non diciamo che sia l'ideale dei foraggi: è un pò ruvido ed ordinario; ma in mancanza di meglio costituisce una discreta risorsa, specie se *tagliato* con altri foraggi migliori.

∞

Attenti alla sfogliatura ed alla cimatura del granturco.

È un consiglio vecchio questo, ma sempre utile.

Il contadino, particolarmente meridionale, a corto ora di foraggio verde, non sa resistere alla vista del bel fogliame verde e dei pennacchi del granone, e va lì a *pilare* le povere piante anzi tempo. É un dànno enorme.

Le foglie sono i polmoni delle piante, il pennacchio ossia il fiore mascolino è quello che dà vita alla *spiga*. Spogliandone le piante anzi tempo si produce un danno enorme al raccolto che spesso arriva anche al 50 0[0,

Regola generale: non si dovrebbe mai nè *sfogliare* nè *spennacchiare* il granone. Il foraggio di minimo valore che si perde si riguadagna ad usura nel raccolto della granella.

Ma pur volendo utilizzare anche il foraggio, ciò conviene farlo assai tardi quando ha perduto completamente il color verde, cioè poco prima del raccolto.

∞

Irrorazioni parziali a grappoli e foglie.

Allorchè in questa stagione si riconosca non essere necessaria un'irrorazione generale, si può, anzi si deve ricorrere ad un'*ir-*

rorazione parziale limitata a quei grappoli ed a quella porzione di foglie che mostrino di averne più bisogno.

L'occhio pratico dell'operatore sa distinguere tosto dove e quanto deve esser colpito dalla *poltiglia* e dove e quanto no.

Queste irrorazioni parziali — che costano poco — sono molto opportune in luglio ed agosto, poichè completano la difesa con minimo sacrificio.

Dai nostri calcoli risulta che un abile operaio con 200 litri di acqua in una giornata di lavoro può completare la difesa di un ettaro.

La spesa è adunque piccola ed il risultato molto apprezzabile.

∞

L'apoplessia delle viti.

È un malanno di stagione, per fortuna però mai molto diffuso, ma che, per la violenza sua, colpisce sempre ed impressiona assai i viticultori.

In questi periodi di caldo, senza che la pianta mostri sofferenza alcuna per altre malattie, si vedono qua e là delle viti, anche robustissime, improvvisamente presentare le foglie avvizzite, poi, germogli appassiti e quindi disseccati e in un giorno o al massimo in due la pianta muore.

In attesa di migliori spiegazioni, noi riteniamo buona quella che fa risalire la causa di questo grave malessere ad uno squilibrio fisiologico tra apparato radicale e apparato aereo: principalmente al fatto che la pianta assorbe dalle radici troppo poca acqua in confronto a quella che traspira dalle foglie.

Rimedi?

Pur troppo non ve ne sono di sicuri e di completi.

Qualche volta si è riusciti a rimettere la pianta, ma naturalmente perdendo il prodotto pendente, tagliando subito i germogli avvizziti, facendo insomma una specie di potatura un pò radicale e fuori stagione, e bagnando o rinfrescando con smuovimenti leggieri il terreno attorno al ceppo. Ma spesso non s'arriva a tempo.

Come preventivo generale certo valgono lavori accurati e ben fatti del terreno, soprattutto in quanto riguarda un regolare assetto dello scolo delle acque.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

I dieci comandamenti dell'allevatore di bestiame da ingrasso.

Vogliamo riportarli tal quali li dà *M. Rasquin* nel *Journal des societé agricole du Brabant et du Hainaut ;* ogni allevatore dovrebbe scriverseli in piccolo quadro da inchiodare sulla parete della stalla:

1° Esattezza e regolarità nella distribuzione dei pasti.
2° Dare piccole razioni per volta.
3° L'animale deve esser sazio dopo ogni pasto.
4° Evitare le rapide variazioni nell'alimentazione.
5° Variare il cibo.
6° Abbeveraggio conveniente.
7° Stimolare l'appetito. (*Il salasso è favorevole nei primi mesi*).
8° Perfetta sorveglianza.
9° Riposo assoluto. (*Si tratta di animali da ingrasso*).
10° Pulizia nella preparazione e distribuzione degli alimenti. Pulizia ed areazione dei locali.

L'innesto erbaceo a zuffolo nella vite.

Si può applicare da aprile ad agosto: bisogna che il midollo presenti colore bianchiccio. Il soggetto non richiede alcuna preparazione; soltanto sulle Riparie è necessario tagliare il soggetto a 30 cm. dal terreno. Le marze si scelgono su tralci fruttiferi tra quelle che hanno cono gemmario abbastanza ridotto e midollo alquanto imbianchito: si conservano in una vaschetta di latta contenente un po' d'acqua. Per l'esecuzione dell'innesto si usa un apposito coltello a 4 lame ed un altro coltellino a lama unica ad unghia. Col primo coltello si producono due tagli circolari sulla marza incidendo la corteccia fino all'alburno, poi coll'altro coltellino si fa un taglio longitudinale per unire i 2 primi tagli fatti e con la spatola si distacca la corteccia fino ad incontrare la gemma; allora colla punta tagliente del coltellino si asporta con movimenti delicati la gemma.

Quanto al soggetto non si fa altro che asportare un anello di

corteccia col coltello a 4 lame in un internodio ben liscio all'altezza di 10 a 15 cm. dal suolo, poi si colloca la gemma al posto della corteccia asportata, si lega quindi con rafia a striscie larghe facendo in modo che la base del cono gemmario aderisca bene al soggetto. Dopo, si raccoglie la chioma del soggetto e si fa in modo che una parte di essa copra l'innesto, garantendolo dagli urti e dalla eccessiva evaporazione. Dopo 15 o 20 giorni si scioglieranno le legature degli innesti per evitare strozzamenti e otto giorni dopo si verificherà se l'innesto ha attecchito. Del resto, se l'innesto fallisce, si può ripetere sulla stessa pianta, il che costituisce un pregio dì questa forma d'innesto.

I presenti cenni abbiamo presi da un libretto dell'enotecnico F. Veronese, assistente della Cattedra ambulante di Caltagirone.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ Alle aziende dotate insufficientemente di aje indichiamo un ripiego prezioso tolto dall'*Agricoltore Ferrarese*, N. 13 Se non più per la stagionatura del frumento, potranno servire al momento di battere i caneponi, stagionare il seme di canapa, ecc. Sono **aje economiche**. Scelto un appezzamento di terreno forte, costipato, si pareggia col pilone, dando una leggera baulatura. Si determina la superficie occorrente, e sulla terra nuda e ben compressa si danno a caldo due mani di **catrame** a un giorno di distanza. Dopo tre giorni è asciutto, e si può fare uso dell'aja improvvisata che può durare per 2 anni. L'incatramatura costa L. 0,20 al m^2.

⁂ Il dott. Richard Otto, fece un' **esperienza** di **confronto fra** la **calciocianammide** ed il **nitrato sodico** nella concimazione dell'**avena.** In terreno leggero sparse sulla fine di marzo la calciocianammide interrandola con erpice, e a parità di dose di azoto sparse in altra parcella di 100 mq. il nitrato di soda in copertura per metà in aprile e l'altra metà in maggio. La semina dell'avena eseguita in linee in fine marzo. Verso la metà di luglio le piante concimate con azoto calcico avevano un'altezza da 45-90 cm., pannocchie piene e mature; quelle con nitrato erano alte 35-85 cm con pannocchie meno nutrite, meno mature. I prodotti a fin di luglio: con azoto calcico, granella q.li 13,72, paglia 23,58; con nitrato granella q.li 9,12, paglia 16,87. L'esperienza è favorevolissima alla calciocianammide. *(Gior. Staz. sp. agr. - Fasc. I-II).*

Avversità e malattie.

⁂ Un buon **mezzo** per **distruggere** le **talpe,** è quello indicato da *A. Marchiori* nell'*Agr. Veneta*, N. 13. Si raccolgono **lombrichi,** si chiudono per un giorno in un recipiente a purgarsi della terra contenuta nel loro tubo digerente, poi si tagliano in due o tre pezzi e si spolverizzano accuratamente con **noce vomica.** Quindi si scopre un po' le gallerie dove sono passate

di recente le talpe, vi s'introduce il lombrico così preparato e s'interra la parte scoperta. Le talpe mangiano i lombrichi e muoiono avvelenati. Non bisogna toccare il lombrico con le mani ma servirsi di pinzette, perchè se no le talpe difficilmente li mangerebbero.

⁂ *Jourdin* per **combattere** le **arvicole** (topi di campagna) raccomanda ancora la **noce vomica** in questa formula: acqua 10 litri, noce vomica in polvere kg. 1, acido tartarico gr. 10, grano kg. 10. Si fa prima bollire per pochi minuti la noce vomica nell'acqua acidulata con acido tartarico, poi si fa assorbire questa soluzione ai semi di grano, che si pongono nei fori praticati dalle arvicole. Il sistema non costa più di 5 lire per ettaro. *(Agr. Veneta, N. 13).*

⁂ E' curioso il **mezzo** adoperato dai contadini del Tavoliere di Puglia, **per catturare** le **locuste** (*Caloptenus italicus*). Negli estesi pascoli si stendono sull'erba larghe tende quadrate. Ciascuna è affidata ad 8 contadini, 3 di questi ne tengono sollevato un lato, gli altri con fuscelli che battono a terra, stringendosi in cerchio da una certa distanza, dirigono il volo dei bruchi verso la tela, poi sollevano tutta la tela, la chiudono e scuotendola fanno andare le cavallette nel mezzo, quì un foro mette in una borsa che li versa in un sacco dove si distruggono. *M. Spezzati*, consiglia in autunno anche la raccolta delle uova deposte a mucchietti nel terreno. (*Boll. Scuola Cerignola*, n. 9).

⁂ Quanto prima sarà **ridotto** il **prezzo** dell'**estratto fenicato** di **tabacco.** Diremo della nuova tariffa non appena sarà in vigore. Tale ribasso consentirà certamente una lotta più estesa, più sistematica, più efficace, contro gl' insetti parassita.

⁂ Viene segnalata dal *prof. Casella*, una **malattia** che colpisce largamente il **fico** nel Cosentino. I giovani rami della pianta anneriscono e muoiono. Il *prof. Cuboni* attribuisce il male ad un **bacillo,** l'*Ascobacterium luteum*, il quale accompagna sovente il bacillo che pare produca la rogna nell'ulivo. Si è ottenuta la riproduzione del male con inoculazioni del bacillo del fico.

⁂ I signori *Ravaz* e *Soursac* inducono a credere che il **court-noué,** che sarebbe paragonabile alla nostra **degenerazione** o **rachitismo** o **roncet** dei **vitigni,** possa attribuirsi alla sola **azione** delle **gelate.** Esaminando al microscopio i tessuti colpiti dal gelo, osservarono che le cellule necrotizzate vanno aumentando a misura che si allontana l'epoca della gelata. Altre irregolarità nello sviluppo risultano nelle cellule, che si moltiplicano crescendo le une a dimensioni esagerate, altre restando troppo piccole, e però ne consegue uno sviluppo disordinato dei tessuti. Sottomettendo però le piante allevate in vasi al freddo artificiale non ottennero le manifestazioni più decisive del court-noué. Il court-noué, come è noto, si trasmette per barbatelle o per marze. Gli A. A. deducono come mezzo di difesa (*Progrès agricole et viticole* n. 20): Per le *vigne franche di piede*, decapitare a qualche centimetro sotto terra, lasciare che la vite ricacci altri getti e ricostituire con uno di questi, e per evitare il danno del freddo tenere piegato e coperto sotto terra durante l'inverno. Per le *vigne innestate* scapezzare a qualche

centim. sopra la saldatura ed operare come sopra — o meglio rinnovare l'innesto sopra il soggetto con una marza sana. Tutto questo però non toglie dalle sue ombre di mistero questo temutissimo malanno.

Colture speciali.

⁂ Per chi voglia coltivare del **luppolo** il prof. *M. J. Guicherd* (*La semaine agricole* n. 1313) premettendo che è pianta **molto esigente,** consiglia una **concimazione** per Ea. di 2 quint. di nitrato di soda, 4 quint. di perfosfato minerale, oppure 6 quint. di scorie Thomas, 150 kg. di solfato potassico. I fosfati favoriscono la formazione dei coni, il nitrato ed il solfato potassico contribuiscono ad uno sviluppo mirabile della pianta. ed alla resistenza del fogliame contro le malattie.

⁂ Il prof. *Borzi* sta sperimentando la **coltura** del **Ginseng** in **Sicilia.** Il *Ginseng* originario dalla Cina, è pianta fin'ora sconosciuta in Europa, molto ricercata pel valore terapeutico della sua radice che ha virtù ricostituenti, antifebbrili, ed è un eccitante energico del sistema nervoso. È pianta selvatica quinquennale, ma il suo grande valore commerciale ed il largo consumo ne hanno fatto esaurire il prodotto selvatico, e tentare la coltura razionale. Anche il Governo degli Stati Uniti d'America ne protegge lo studio e ne incoraggia la coltura interna. Pare che il **clima** di **Sicilia** sia **favorevolissimo.** La coltura in Italia rappresenterebbe un mezzo d'espansione commerciale nell'Estremo Oriente, dove è tenuta in così grande considerazione e ve ne ha penuria. (*Il Villaggio* n. 1567).

Industrie agrarie.

⁂ Il **sale Glauber** o **solfato di sodio,** è il purgativo più in uso, ha **proprietà purgative, diuretiche,** e di più un'**azione tonica** rinfrescante e sedatrice nelle **infiammazioni.** È il cosidetto *sale per bestiame*, si scioglie in acqua, e sul bestiame grosso, dato in dose di 50 grammi anche per qualche tempo, agisce come tonico e non più come purgante, attivando la funzione digerente ed eccitando la secrezione della mucosa gastro-intestinale. (*Lomellina agric.*, n. 13).

⁂ Curare la **nettezza** delle **stalle** e **rinnovare** l'**aria** di frequente, perchè **il latte,** come scrive il *dott. U. Selan* nell'*Amico del contadino* n. 28, **può alterarsi** anche **nel capezzolo,** allorquando le vacche sono circondate da un'aria carica di cattivi odori e di gas mefitici. Quando ad esempio una stalla è stata disinfettata con acido fenico, bisogna attendere ad introdurvi le vacche perchè il latte acquista facilmente l'odore del disinfettante.

⁂ Il *dott. A. Rodella* e *G. Bordini* della *R. Stazione di caseificio di Lodi*, sono riusciti ad ottenere ottimi **formaggi** dal **latte magro,** usando **fermenti anaerobici.** L'utilità di questa preparazione è dimostrata dal fatto che fino a poco tempo fa non si era riusciti ad utilizzare convenientemente il latte magro nella fabbricazione dei formaggi, che risultavano di qualità e sapore non soddisfacente, ora coi fermenti anaerobici acquistano assai in sapore ed in aroma. (*La Campagna*, n. 67).

⁂ Nei **piccoli caselli** si trascurano le annotazioni di fatti tecnici o amministrativi. Tolto un piccolo libretto per le registrazioni giornaliere del

latte, **non vi è altro libro che tenga in evidenza** il **peso,** il **rendimento** dei **formaggi** e quello del **burro.** *G. Fascetti* nell'*Industria del latte* n. 14 dimostra come la registrazione dei rendimenti nella lavorazione rappresenta lo specchio indispensabile per additare la bontà della materia prima, il rendimento del formaggio ed il calo che il formaggio subisce nei primi mesi di stagionatura. Ma più importante ancora, permette di fare una graduatoria dei latti migliori prodotti nei vari punti d'una provincia e fornisce una base, migliore del titolo grasso, nelle contrattazioni annuali. Non è sempre il latte più grasso che dà migliore e maggior rendimento in formaggio.

⁂ Il Comizio agrario di Acireale si adopra costantemente per la istituzione di una **Stazione sperimentale** di **frutticultura** meridionale, e perchè sia presentato alla Camera il progetto di legge già preparato dal ministero Pantano e Ottavi. Il nuovo ministro Cocco-Ortu ha preso vivo interesse alla nobile iniziativa del Comizio di Acireale.

Scuole e Cattedre.

⁂ La Direzione della Cattedra amb. di Agr. di Siena, comunica che dal 1° luglio funziona la **Sezione** di **Montalcino;** alla direzione è stato chiamato il dott. Giov. Bellini.

⁂ I nuovi licenziati dalla **Scuola enologica** di **Cagliari** sono: Cixi Giovanni di Serramanna; Dettori Giammaria di Bosa; De Villa Luigi di Aritzo; Candolle Sebastiano di Carloforte; Littarru Guglielmo di Santadi; Murgia Tommaso di Tempio; Giagheddu Niccolò di Tempio; Are Fausto di Nuoro; Negri Giovanni di Cagliari.

⁂ L'egregio cav. prof. Eugenio Calamani, che dirigeva così valorosamente la **Cattedra ambulante** di agricoltura di Belluno, è stato nominato direttore della nuova Cattedra ambulante di agricoltura di **Arezzo.** Vive congratulazioni.

Questioni diverse.

⁂ Si è definitivamente costituita l'**Associazione zootecnica piacentina** promossa da quella Cattedra ambulante. I soci sono fin'ora 80 e le azioni sottoscritte 200. Gli scopi: **promuovere** ed **incoraggiare** le **industrie zootecniche** della Provincia e curarne gl'interessi. È questa una delle forme più utili pel progresso agrario; vada ancora una lode all'attività del prof. F. Zago.

⁂ A dimostrare l'**utilità degli uccelli in agricoltura** riportiamo dall'*Economia rurale* fasc. 14°, questi dati approssimativi: Un pettirosso americano, l'osservò il prof. *Treadwell*, mangiava in un giorno 68 lombrici che pesavano una volta e mezzo il suo corpo. Una copia di passeri *(De Quakefages)* arriva a portare alla nidiata 40 bruchi all'ora, ovvero 480 bruchi in 12 ore, 3360 in una settimana. Nello stomaco di un martino *Florent-Prévost* contò 680 insetti. Una cingallegra distrugge in un'anno secondo *Glog* 200.000 uova d'insetti, il regolo ne divora un milione.

⁂ Nel circondario di **Viterbo,** leggiamo nella bella relazione della Cattedra ambulante diretta dal prof. Sensi, si hanno 6 **Consorzi agrari**

a Viterbo, Grotte di Castro, Civita Castellana, Orte, Farnese, Bagnorea; 3 **cantine sociali** a Vignanello, Capranica e Viterbo; 3 **distillerie sociali** a Viterbo, Vignanello, S. Lorenzo nuovo; 1 **oleificio sociale** a Vetralla; 1 cooperativa per l'estrazione dell'olio dalle sanse di olive in Viterbo ed 1 cooperativa Viterbese fra proprietari di ovini per la salagione ed esportazione del formaggio pecorino romano e vendita collettiva delle bassette e della lana. Vi sono inoltre 8 casse rurali che fanno il credito all'agricoltura.

⁂ In Germania l'**alcool denaturato** è soggetto a due specie di **denaturazione: completa** ed **incompleta.** La completa si ottiene con l'aggiunta a 100 litri di alcool di litri 2 e 1|2 del « tipo denaturante » composto di 4 parti di metilene, 1 parte di piridina, e 50 gr. per litro di essenza di lavanda; oppure litri 1 e 1|4 del « tipo denaturante » e 2 litri di benzol. La denaturazione incompleta, permette a quest'alcool diversi usi ai quali è inadatto il primo. A secondo gli usi subisce una denaturazione speciale, e così per l'alcool destinato alla fabbricazione delle vernici e degli inchiostri, si denatura con terebentina; per i saponi di soda con olio di ricino; per la fabbricazione degli eteri, aldeidi, carte collodio ecc, con etere solforico; ecc.

⁂ Un rapporto del console generale a Calcutta, richiama l'attenzione della nostra **esportazione** nel **Bengala.** L'Italia è in aumento progressivo, e v'ha da sperare in un avvenire migliore. Esportiamo fra altro: **lane, zolfo, cotone, seterie, frutta** ed **ortaggi conservati** (**piselli** specialmente), **formaggi, burro, latte condensato.** I buoni risultati avuti dovrebbero incoraggiare ad una maggiore attività per guadagnare quel vasto mercato aperto liberamente e con regime d'uguaglianza completa. *(Boll. Finanze, Ferrov., ecc.,* N. 56). REDAZIONE.

DOMANDE ED OFFERTE

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Alcool industriale divenuto torbido per causa del denaturante. (*Risp. al sig. M. R. di Roma*). — Ella ci dice che l'alcool industriale da Lei preparato s'intorbida per l' aggiunta del denaturante e chiede come mai l' alcool di altre ditte non presenti questo inconveniente. Ella sospetta pure che il denaturante che il ministero delle finanze fornisce ai fabbricanti d' alcool non sia unico.

Sta di fatto che la distribuzione del denaturante per l'alcool industriale (illuminazione, riscaldamento e forza motrice) è fatta dal solo Laboratorio denaturante in Milano ed a mezzo degli uffici tecnici solamente si compie l' operazione della denaturazione presso le fabbriche di alcool che ne lo richiedono. Una sola è quindi la provenienza del denaturante ed una sola ne è anche la qualità.

In quanto a ciò che Ella ci fa osservare circa il colore diverso di alcool denaturato, ciò può provenire dalla qualità dell' alcool che si sottopone alla denaturazione e dai recipienti dove poi si conserva l' alcool denaturato. Ma la varietà di tinta che può assumere l' alcool denaturato per nulla altera la sua denaturazione essenziale, giacchè i quattro altri componenti del denaturante sono sempre gli stessi, hanno sempre la stessa proporzione e non subiscono alterazione alcuna.

E. O.

In estate si deve e si può combattere la Diaspis del gelso? *(Risp. al sig. M. O. di F.)*. — Le dirò che torna di vera e grande utilità un trattamento delle piante infette con una soluzione insetticida che uccida le larve della Diaspis che trovansi in buon numero sui gelsi. La miscela s'irrora con le solite pompe e si prepara con 1 kg. di olio pesante di catrame e kg. 0,500 di carbonato di soda (soda commerciale) per un ettolitro d'acqua.

Dove potrei acquistare dei tuberi da semina della patata Matilde? *(Risp. al sig. P. G. di Udine)*. — Bisognerebbe rivolgersi alla Cattedra amb. di agr. di Como, oppure al Comizio agrario della stessa città se purtroppo non ne fossero ormai sprovvisti. La coltivazione della patata Matilde, sostituisce il mais cinquantino e quarantino, e va sempre più diffondendosi nelle contrade dove, per la coltura del mais suddetto, infierisce la pellagra. La concimazione più consigliabile, è quella a base di stallatico al quale si aggiunge o cenere di legna o cloruro o solfato potassico e perfosfato. È una coltivazione veramente di reddito.

A. C.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile*.

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia C. Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:

Alta Italia . .	L. 26 — a — —
Ghirca Nicolajeff .	» 16 — » 16,25
Azima Nicolajeff .	» 16 — » 16,25
Berdiansca . .	» 16,75 » — —
Plata . . .	» 16,50 » 16,75
Grani duri: Taganrog	» 17,50 » 17,75
Sardegna . .	» 25 » 25,25
Granoni: Alta Italia .	» 17,25 » 17,50
Napoli . . .	» 17,50 » — —
Plata . . .	» 12 — » 13 —
Avena: Nazionale .	» 20,25 » 20,50
Estera (oro) . .	» 12,75 » 13 —
Orzo: Nazionale .	» 17,50 » — —
Estero (oro) . .	» 14,25 » — —
Legumi: Fagioli naz. .	» 27 — » 28 —
» est. verdi	» 33 — » 34 —
Ceci cottura . .	» 28 — » 29 —
» macina . .	» 20,75 » 21 —
Fave e favini . .	» 26,25 » — —
Lupini . . .	» 12,50 » — —

Tendenza del mercato: Grani esteri deboli; nazionali calmi; granoturco poco domandato.

Alessandria.

Frumento nuovo . .	L. 20 — a 22 —
Frumentone . .	» 16 — » 17,50
Avena	» 18 — » 19 —

Acqui.

Frumento . . .	L. 20,50 a 21 —
Avena	» 16 — » 16,50

Casale.

Frumento . . .	L. 17,10 a — —
Avena	» 9,60 » — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 29,50 a 30,25
Risone giapponese .	» 21 — » 22 —
» bertone . .	» 20,50 » 21,75
» nostrano . .	» 21,75 » 22 —
Frumento mercantile	» 22,25 » 23,25
Segale	» 18,50 » 19,50
Meliga . . .	» 17,25 » 18,25
Avena	» 18 — » 18,50

Novara.

Frumento nuovo . .	L. 22,50 a 23,25
Riso nostrano a sacco	» 32,50 » 33,50
» giapponese . .	» 27 — » 29,50
Granoturco al sacco di 120 litri	» 16 — » 17 —

Torino.

Frumenti piem. nuovi	L. 22 — a 24 —
» esteri . .	» 25,50 » 26 —
Frumentone . .	» 16,50 » 18,50

Brescia.

Frumento . . .	L. 20,50 a 21,50
Frumentone . . .	» 17 — » 18 —
Avena	» 16 — » 16,50

Milano.

Frumento nostr. nuovo	L. 22,50 a 23,50
» veneto e mant.	» 23 — » 23,50
» estero . .	» 25,75 » 25,75
Risi: camolino 1.o .	» 39,50 » 41 —
» » 2.o .	» 35,50 » 37,50
» mercantile . .	» 34,50 » 35,50
» scadente . .	» 25,50 » 27 —
» giapponese 1.o .	» 32,75 » 33,75
» » 2.o .	» 30 — » 31 —
Risetto	» 25 — » 26 —
Mezza grana .	» 20 — » 21,50
Risina	» 17 » 18,50
Risone nostrano . .	» 22,25 » 24,25
» scadente . .	» 15 — » 17 —
Granoturco nostrano .	» 14,50 » 15,50
» veneto .	» 16,50 » 17,25
Avena nazionale . .	» 18,50 » 19 —
» estera . .	» 19,75 » 20,25
Orzo nazionale . .	» 21 — » 22 —
Segale	» 19,50 » 20,50
Miglio	» 17,75 » 18,75
Lupini	» 12 — » 13 —

Tendenza del mercato: Invariato.

Pavia.

Frumento nuovo . .	L. 22,50 a 23 —
Granoturco . . .	» 15 — » 16 —
Avena	» 17 — » 17,50

Vicenza.

Frumento nuovo . .	L. 20,50 a 21,50
Frumentone . . .	» 17 — » 18,50
Avena	» 20 — » 21 —

Treviso.

Frumento . . .	L. 21 — a 23 —
Avena	» 14 — » 18 —

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le	L. 21,50 a 21,75
» buono mercant.	» 21 — » 21,25
Frumentone pignoletto	» 16 — » 16,25
» giallocino	» 15,75 » 16 —
Segala	» 22 — » 23 —
Avena	» 18,25 » 18,50
Sorgo rosso . . .	» 9,50 » 10 —
Riso fino . . .	» 39 — » 40 —
» nostrano . .	» 75 — » 38 —

Rovigo.

Frumento . . . L 22 — a 22,25
Frumentone . . . » 15,25 » 17,50

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 22,50 a 23 —
Frumentone . . . » 17,75 » 18,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,50

Bologna.

Frumento . . . L. 21,50 a 22,75
Frumentone . . . » 17,50 » 18 —
Avena . . . . » 17,50 » 18 —

Reggio Emilia.

Frumento , . . L. 22,50 a 23 —
Meliga . . . . » 16,25 » 17,25

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 21,50 a 23 —
Granturco . . . » 16 — » 16,50
Fava marzuola . . » 19 — » 20 —
» invernenga . . » 20 — » 20,50

Modena.

Frumento . . . L. 21,75 a 22,75
Frumentone . . . » 16 — » 17,25
Avena . . . . » 16 — » 16,25

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 21,75 a 22 —
Frumentone ferrarese . » 16,50 » 17,25
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 21 — a 22 —
Granturco . . » 18 — » 18,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25 — a 26 —
Frumento rosso . . » 23,75 » 24 —
Granoturco . . . » 15 — » 16,50
Segale . . . . » 18,50 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23 — a 24 —
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 21 — a 22 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 25,50
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 26,50 a 27 —
» correnti . » 25,50 » 26 —
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia

Grani duri . . . L. 25,75 a 26,50
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 22,50 » 24 —
Avena . . . . » 17 — » 18 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 25 — a 26 —
Sammartirana . . » 24 — » 25 —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 22,50 a — —
Fave . . . . » 19 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frum. nuovi stazionari. Attività nell'avena.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 72 a 88
» magri . . . » 55 » 72
Vacche grasse . . . » 65 » 76
» magre . . . » 42 » 65
Tori . . . . . » 65 » 75
Vitelli (p. v.) . . . » 95 » 97
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 140 — a 150 —
Vitelli . . . » 95 — » 100 —

Tendenza dei mercati: Prezzi fermi.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 7 — a 8 —
Paglia . . . . » 3,15 » 3,75

Alessandria.

Fieno . . . . L. 8 — a 9 —
Paglia . . . . » 3,50 » 3,75

Torino.

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 8 — a 9 —
Paglia . . . . . » 2,50 » 3,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 7,75 a 9 —
Agostano . . . » 9 — » 10,25
Terzuolo . . . » 8 — » 9 —
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6 — a 7 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia . . . . » 3 — » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 7 — a 7,75
Paglia . . . . » 2,25 » 3 —

Vicenza.

Fieno . . . . L. 8 — a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 110
Id. di medica . . » 100 » 118

Ferrara.

Fieno . . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia pressata . . » 2,75 » 3,10

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: Attività nella paglia di frumento.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . . L 25 a 26
Barletta . . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 36 a 42
Castagnole . . . . » 38 » 46
Vignale . . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 41

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . . L. 24 a 32
Brindisi . . . . . » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . . » 23 — » 28 —

Tendenza dei mercati: Prezzi sempre sostenuti.

Frutta e ortaggi.

Canale d'Alba, pesche al q.le L. 15 — 40 —
Bari, mandorle . . . » 205 — a — —
Cuneo, patate al Mg. » 0,60 » 0,75
Racconigi, patate . » 1 — » 1,10
Casale, pomodori . » 20 — » 25 —
» fagioli . . » 12 — » 13 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 95 a 96
» » torchiato . » 77 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 74 a 80
Cera . . . . . . » 330 » 350

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 0,85 a 0,87
2ª » » 0,77 » 0,79
Alessandria, dozzina » 0,85 » 0,90
Piacenza, al cento . » 6,75 » 7 —
Cremona . . . » 6,60 » 6,90
Roma, alla dozzina . » 0,75 » 0,78

Burro.

Milano, al kg. . . . . L. 2,20 a — —
Brescia . . . . » 2,15 » — —
Pavia . . . . . » 2,30 » — —
Lodi . . . . . » 2,10 » — —
Racconigi . . . . » 1,59 » 2,10
Piacenza . . . . » 2,10 » 2,15
Verona . . . . » 2,15 » — —
Roma . . . . » 2,35 » 2,85

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 110 a 135
Sicilia . . . . » 90 » 115
Gallipoli . . . . » 80 » 90
Sardegna . . . . » 115 » 135
Riviera Ponente . . » 105 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 160
Calabria . . . . » 80 » 90
Toscana . . . . » 110 » 140
Abruzzi . . . . » 115 » 125
Romagna . . . . » 110 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 105 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 100 a 110

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 95 a 105
» mangiabile . . » 88 » 92
Messina, magiabili . . » 80 » —

Andamento dei mercati: Qualità fine ben domandate ed abbastanza sostenute.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . L. — a —
Scarto . . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Agrumi e frutta.

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 20 » 30

Genova.

Limoni . . . . L. 4 — a 4,50
Aranci . . . . . » 5 — » 6,50
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube Candia e Grecia
al quintale . . . L. 15 — » 15,50
Carrube di Sicilia . » 13,50 » 13,75

Canale d'Alba.

Pesche . . . . L. 15 — a 27 —

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 62 — a — —
» » amer. in sacchi » 60 — » — —
» » nazion. » » 59 — » — —
Zolfo fiori sublim. . » 14,75 » — —
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 4,75 » 5,75
» » 18[20 . » 6,75 » 7,35
Superf. d'ossa . . » 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16[13 % » 5,50 » — —
Nitrato soda . . . » 26 — » — —
Solfato ammoniaca . » 21,75 » — —
Cloruro potass 78[80 . » 21,50 » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 5,75 » 6 —
Acido solforico 50[52 % » 3 — » 3,25

Ancona.

Solfato di rame nazion. L. 66 — a 66,50
» inglese » 70 — » 71 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 73 — a 74 —
» nazionale » 67 — » 68 —
Zolfo di Romagna raff.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Nitrato, fermo nei prezzi attuali; fosfati, tendenza al rialzo; solfato rame calmo e prezzi ribassati.

Telefono interurbano :
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

ANNO 52° CASALE MONF., 9 Settembre 1906 Num. 36.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell' agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 36 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. **10** —	Anno	L. **12** —
Semestre	» **5,50**	Semestre	» **6,50**

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. **15** — Semestre L. **8** — *Estero:* Anno L. **18** — Semestre L. **10**

Un numero separato o arretrato L. **0,30**

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

VITI AMERICANE

TIPI SELEZIONATI IN ITALIA

SPECIE PURE CON IBRIDI DI SPECIE PURE E ATAVICI

24 anni di prove - resistenza assoluta

16 premi in medaglie d'oro e d'argento dal Ministero – Esposizioni e congressi

IMMUNITÀ FILLOSSERICA

MUTTI FERDINANDO in VERONA - BONAVIGO

agricoltore e specialista in viti americane 52-52

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

		Diam.	Prod. giorn
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0[0.

Scrivere alla Casa Agricola OTTAVI — Casalmonferrato.

Saggio dei mosti

Mostimetro o **Gleucometro** Babo, con provetta di vetro, modello tascabile . . . . L. **2 —**

Id. modello originale Klosterneuburg . . . . . . » **3,20**

Mostimetro con termometro incorporato senza provetta . » **3,50**

Provetta di vetro, a piede, cilindrica, adatta per detto mostimetro . . . . » **1,50**

Gleucometro di Guyot a 3 scale (zucchero, alcool, densità) . . . . » **3 —**

Termometro a scala centigradi e Réamur . . . . » **1,50**

Acidimetro, corredo completo, con istruzione, per determinare l'acidità dei mosti e dei vini coll'acqua di calce . » **12 —**

presso CASA OTTAVI – Casale o Bari.

SOMMARIO.

Agricoltori del nord

NELLE TERRE DEL SUD

La necessità di disciplinare con una provvida legge i fenomeni migratorii di che ci danno esempio le campagne italiane, il desiderio di frenare l'esodo dei nostri lavoratori, che è divenuto ormai qualcosa più della valvola di sicurezza che lascia indifferenti molti dei nostri uomini politici di fronte all'emigrazione, aveva indotto il ministro Pantano a presentare un disegno di legge sulla colonizzazione interna.

L'on. Pantano aveva veduto giusto nel problema, come attualmente si presenta, col suo fatale circolo vizioso dell'emigrazione che, impoverendo la terra di braccia, cagiona un aumento di salarii che pochi proprietarii sopportano, e induce i più a trascurare, se non ad abbandonare affatto, la coltura delle terre. Ciò è del mezzogiorno, e a proposito di queste provincie, la relazione che precede il disegno di legge, si esprime così:

« All'aumento di salario corrisponde una ulteriore riduzione di mano d'opera, che, alla sua volta, provoca l'emigrazione. Dalla emigrazione deriva poi scarsità di braccia, e dalla scarsità di braccia nuovamente aumento di salarii. Ecco il circolo vizioso nel quale si muove l'economia di gran parte delle provincie meridionali, cir colo dal quale non si può uscire se non promuovendo afflusso di capitali verso il suolo... ».

Ma il disegno di legge Pantano non doveva aver for tuna. Se anche il ministero Sonnino non fosse stato così presto travolto, si sentiva, si sapeva che la legge avrebbe incontrato fierissima opposizione. La si considerava come una legge socialista, e ciò perchè essa, pur partendo dal concetto di estendere ad altre parti d' Italia quello che per alcune regioni fu fatto con recenti leggi, si discostava da esse arditamente nel metodo. Mentre i disegni di legge *Socci-Marcora* (10 dicembre 1894) sulle terre incolte, *Fortis-Vacchelli* (1 maggio 1899) sulla colonizzazione all' interno, *Pini* (27 novembre 1902) sulle terre incolte tendevano alla formazione delle piccole proprietà individuali, il progetto *Pantano* (8 marzo 1906) tendeva a stabilire lo sfruttamento collettivo della terra per parte di associazioni agrarie e di lavoratori uniti dal legame cooperativo.

Notevoli fatti economici verificatisi all'estero ed anche nel nostro paese in tempi recentissimi, avevano incoraggiato il Ministro a mettersi su questa via: per tacer dell'estero, sono noti gli esempi delle comunanze agrarie formatesi là dove sopravvivono usi civici pel godimento collettivo delle terre soggette tuttora a questi diritti e le affittanze collettive istituite liberamente dalle associazioni cattoliche in Lombardia ed in Sicilia, e con minore estensione ed importanza dalle Camere del Lavoro in qualche comune delle provincie emiliane.

Nessun pericolo dunque pel principio di proprietà. La accuratissima relazione sulle affittanze collettive in Italia, pubblicata dalla Federazione dei Consorzii agrarii di Piacenza, e la trattazione dello stesso tema ammessa nel programma del Congresso degli agricoltori italiani del maggio scorso a Milano avrebbero dovuto tranquillare i più timidi.

Ma non fu così, e non è difficile profezìa quella che il Ministero attuale lascierà volentieri nell'obblìo il disegno di legge di colonizzazione interna.

Nè lo spingono a farlo i rappresentanti politici, poichè nessun accenno ne abbiamo trovato nelle risposte che sulla *Gazzetta del Popolo* e sul *Secolo* i deputati danno al questionario sul prossimo futuro programma della nostra legislazione.

Il compito di tentare una migliore ripartizione delle masse lavoratrici sulla superficie del paese non è dunque da aspettarsi dalle leggi: esso è per ora lasciato all'iniziativa privata.

Che han fatto d'altronde le nostre povere leggi? Ne ebbe parecchie la Sardegna e l'italiana Irlanda più che mai si è spopolata. Con una superficie quasi eguale a quella di Sicilia, la Sardegna non ha più che il quinto della popolazione dell'isola sorella, e per la continua fuga degli abitanti e pel raddoppiare doloroso delle confische, sarà presto la più dolorante fra le terre irredente. Anche la Basilicata ebbe la sua legge, e l'emigrazione crebbe a 12,812 individui nel 1903, a 16,475 nel 1905; e un autorevolissimo deputato di quella provincia calcola che nel 1906 anche questa spaventosa cifra verrà superata. Ben venga dunque l'iniziativa privata.

La quale vi si è accinta — convien dirlo — con lodevole fervore. L'iniziativa viene più specialmente dalle ricche provincie lombarde; consorzii agrarii, privati, la

Federazione di Piacenza, l'Umanitaria di Milano si danno attorno animosamente ad approfondire il problema, a far approcci, prove, tentativi. Mentre i sardi scappano in America, i romagnoli studiano l' immigrazione in Sardegna. Mentre la Basilicata e la Calabria si spopolano, i lombardi pensano di portarci i loro uomini, i loro capitali, i loro sistemi di coltura.

Abbiamo letto in questi giorni con attenzione e con interesse l'opuscolo del nuovo professore ambulante di Cremona, Dott. Alessandro Brizi: *Agricoltori del Nord nelle terre del Sud*. È la relazione d'un viaggio agricolo fatto nelle provincie meridionali da parecchi proprietari cremonesi — ventotto in tutto — condotti dal sig. Anselmi, presidente del Consorzio agricolo, dal marchese Stanga, membro della direzione della Cattedra ambulante, e dallo stesso prof. Brizi.

Furono guida autorevole, preziosa, ai gitanti, il prof. Bordiga di Portici, il prof. Sansone e il prof. Curti dell'Ufficio regionale di Napoli della Federazione dei Consorzii agrarii italiani.

Scopo del viaggio era quello di visitar plaghe in cui si potrebbe svolgere l'attività industriale e miglioratrice degli industriosi fittabili cremonesi. Dei quali dice il Brizi che sono in grado di esportare energie e capitali per imprese agricole, come d'altronde già fecero nella bassa bresciana e mantovana.

Furon fatte escursioni nell'Agro romano, nella piana d'Eboli, nelle regioni del Basso Volturno e del Basso Garigliano e finalmente in Calabria. Si trovarono condizioni eccellenti per far dell'agricoltura redditiva, ma non complete. La deficienza più grave è quella dei fabbricati rurali: se i proprietarii meridionali — conclude il prof. Brizi, a nome anche dei suoi compagni di viaggio — intendono di chiamare nelle loro regioni dei fitta-

bili lombardi, è necessario che a quei fabbricati provvedano.

Ma innanzi tutto essi debbono aver fiducia nell' opera dei detti fittabili. I quali nulla hanno di comune con certi piccoli fittabili delle zone visitate, i quali più che altro sono empirici sfruttatori del terreno.

I grossi fittabili lombardi hanno capitali, hanno istruzione, garantiscono con cauzioni i loro impegni, risiedono sui fondi che conducono, esercitano esclusivamente ed intensamente la professione dell'agricoltore. E fanno dell'agricoltura non sfruttatrice, ma miglioratrice, sistemando le terre, aumentando il bestiame, fertilizzando il fondo.

Non temono di far anticipazioni ai terreni: infine la nostra storia agricola sta a dimostrare che il grande affitto lombardo, come il grande affitto inglese, ha creato delle proprietà.

I proprietarii del mezzodì che pensassero di affittare i loro terreni, vadano al nord a constatare *de visu* l'opera dei fittabili. Ne trarranno la fiducia necessaria a fare al fittabile di Lombardia condizioni favorevoli per permettergli di allontanarsi con tranquillità dalla sua regione ed a contribuire in forme eque coi suoi capitali nell'opera miglioratrice. Tale la conclusione, tale l' invito che fa il professore ambulante d' agricoltura di Cremona.

Il deputato Nitti, un meridionale, e difensore caldo e autorevole dell'agricoltura meridionale, trova che il Brizi ha, con queste parole, messo il problema in termini un pò rudi, ma da uomo pratico. Egli scrive:

« Se molti proprietarii di vaste tenute, senza sperare fitti superiori agli attuali, vogliono arrestare l'opera di decadenza possono mettersi su questa via e trattare con fittabili e capitalisti dell'Alta Italia. Ma bisogna abbiano in mente che per indurre altri a venire è necessario of-

frano buone condizioni: quindi pretendere, da parte loro, maggiori benefizi degli attuali almeno per parecchi anni è assurdo. Il Commissariato per la Basilicata può fare in questo senso opera utile: essere organo intermedio molto efficace, mettere a contatto i proprietarii disposti ad offrire e gli agricoltori e i fittabili disposti a venire. Verrà solo chi può sperare profitti sicuri: è perciò che non bisogna spargere la illusione. Se lo Stato è disposto a perdere danaro qualche volta, i privati a perderne non sono disposti mai ».

Giova sperare che questi consigli vengano ascoltati, e che come già nell'Agro Romano, così in Basilicata e in altre provincie la colonizzazione interna venga a correggere l'emigrazione.

A prima vista il problema appare aspro e quasi insolubile, parendo assurdo che nella terra che il contadino più povero e rassegnato abbandona accorra volentieri il contadino più ricco e più esigente: ma la soluzione sta forse nel buon volere dei proprietarii: di quei proprietarii che trovansi nell'impossibilità di consentire salarii maggiori degli attuali, e che troverebbero la soluzione dei loro imbarazzi nel fitto ad agricoltori settentrionali abili, coraggiosi, ricchi di danaro o di credito, e che si portino seco i loro operai.

Messa così la questione, essa non offre certo un avvenire brillante; no, la soluzione è modesta ma sicura, scevra da illusioni e da delusioni. — Ed essenzialmente sarebbe una soluzione che arresterebbe l'attuale spaventosa decadenza.

Patience et longueur de temps — ha avvertito il vecchio favolista — *font plus que force ni que rage.*

E. Ottavi.

A proposito della tassa camerale

CHE SI VUOLE APPLICARE AGLI AGRICOLTORI

Questo vecchio periodico, sempre vigile per la tutela degli interessi della nostra agricoltura, in risposta ad un quesito — vedi n. 32, 12 agosto corr. — sulla tassa camerale applicata agli agricoltori dalla Camera di commercio di Venezia, la chiama ingiusta, illegale, perchè non conforme allo spirito della legge, ed incita tutti i coltivatori a riunirsi per protestare contro questo nuovo balzello e di opporsi, recisamente, al pagamento di essa. Benissimo..... É un pezzo che si va rumoreggiando qua e là dalle Camere di commercio, e anche da qualche Comune, per affibbiare al mite agricoltore questa tassa, e se noi non sappiamo imporci col numero la spada di Damocle cadrà sul nostro capo.

Mentre tutte le classi della piramide sociale si agitano, si impongono per ottenere concessioni, miglioramenti e riduzione di lavoro, sopra un'altra classe tanto benemerita, che è quella dell'agricoltura, si aggrava la mano per toglierle le ultime energie della sua vitalità, perchè direttamente o indirettamente è sempre l'agricoltore che deve pagare di borsa i capricci e le imposizioni degli altri.

Anche il Presidente della Camera di commercio di Verona ha fatto leggere — qualche mese fa — dal suo segretario, ai consiglieri, una relazione per ottenere l'approvazione di includere nel ruolo dei contribuenti e nella lista elettorale gli agricoltori, o meglio i fittavoli, per assoggettarli alla tassa camerale, perchè, dice la relazione, esercitano un' industria agraria che dà diritto alla Camera di commercio di iscriverli e tassarli.

Nello stretto senso della parola tutti a questo mondo esercitano un'industria. Il proprietario di immobili, che li affitta, esercita un' industria perchè ricava da essi un lucro; l'operaio con le sue braccia, coi suoi muscoli lavora, esercita quindi un' industria. L' impiegato, il professionista fa commercio delle sue cognizioni accumulate con lo studio, ecc. In questo caso tutte le manifestazioni della vita — che non sono altro che un concatenamento di

industrie per campare più o meno bene la vita — dovrebbero, per logica, essere iscritte alla Camera di commercio per avere pretesto di imporre ad esse una nuova tassa, magari anche la massaia che fa l'allevamento delle galline, perchè anche questa è un'industria..... Ma è l'agricoltura che si prende di mira perchè questa povera cenerentola è il pasto più gradito del fisco, e chi la esercita è il montone che si lascia tondere e tace.

La suddetta relazione poi — onde suffragare la sua tesi — ha messo in evidenza alcuni fatti — accettabili solo da chi non ha mai visto campi, e l'agricoltura la conosce solo fra le pareti di un gabinetto, guardando qualche volta dalla finestra — paragona, ad esempio, l'industria dei campi, ossia il fittavolo, a chi prende in affitto una roccia o un pezzo di monte — il quale è tassato dalla camera di commercio come industriante — per estrarre le pietre e sfruttarlo quanto più può del suo materiale; è giusto quindi, dice, che si debba tassare anche il fittabile che prende in affitto un terreno per sfruttarlo fino all'ultimo quadrante della sua fertilità a furia di raccolti a favore del fittabile stesso.

È un confronto assurdo, che non può reggere e che dovrebbe essere subito rigettato dal Consiglio nel quale vi sono persone che ben conoscono l'agricoltura, le sue peripezie e le condizioni di chi prende in affitto.

Questi, il fittabile, quando prende in affitto, deve sborsare una intera anticipata nelle mani del locatore, o quanto meno una equivalente garanzia per la riconsegna del fondo nelle condizioni — anzi migliorate — in cui l'ha ricevuto, sottostando a tutte le mancanze, compreso il deterioramento, e con la clausola anche dell'immediato licenziamento se non coltiva da buon padre di famiglia e da esperto agricoltore.

Ha la consegna: enumerate sono le piante e le loro dimensioni; le ceppaie, le viti, lo stato del terreno, le rotazioni, ecc.

Poi la stima degli animali, attrezzi, foraggi, paglie, la consegna dei fabbricati dove tutto è preso in nota, perfino i cardini e magari anche le tegole del coperto, e se tutto non viene riconsegnato nel pristino stato deve pagare di borsa... Altro che sfruttare come quegli che cava le pietre e i sassi dalla roccia...!

Non bastano tutte queste restrizioni e clausole, ecco il fisco che

lo prende di mira con la tassa scrittura, ricchezza mobile, tassa bestiame, vetture, domestici, cani, maiali, ecc.

E poi, non sa il relatore che se la terra non viene reintegrata, continuamente, con concimi e lavori di tutto quanto da essa si esporta, in derrate, si isterilisce e il povero fittabile, in pochi anni, se ne va alla malora perchè più non produce?...

Volere o no, è questa un'industria nella quale bisogna spendere e lavorare per mantenere l'equilibrio, e quel che è peggio, tutto sull'incerto, perchè è in balìa degli avversi elementi, si suda, si spende, si sacrifica, si semina ma non si sa di raccogliere.

La relazione, pur di ottenere il voto favorevole, dice che ha fatto un'inchiesta, in proposito, alle altre Camere di commercio e che in maggioranza hanno risposto favorevolmente. Senza dubbio!... All'iniziativa di quella di Verona faranno eco tutte le altre perchè in Italia, quando si tratta di tassare, sono tutti d'accordo.

L'agricoltore è tassato dal governo, dalle agenzie imposte, dai consorzi, dalle provincie, dai comuni, e come ciò non bastasse, adesso saltano fuori anche le Camere di commercio. E poi, e poi?...

Dio non voglia, ci saranno anche quelle del lavoro, perchè anche queste si interessano per promuovere scioperi, stabilire orari, fomentare attriti e ribellioni, e poi... per la pacificazione...

Se si va avanti così l'industria agricola diventa una tortura di tormenti nuovi che infrangono le ultime energie dello spirito agricolo con grave danno di tutta l'economia sociale.

È l'agricoltura che alimenta il commercio e dà vita a tutte le industrie, e se a questo principale motore si toglie sin l'ultima stilla della sua vitalità le conseguenze fatali si ripercuotono su tutto quanto si muove ed ha vita nel vasto campo dell'attività umana, e così il commercio, che è civiltà e vita dei popoli, dovrà chiudere le porte...

Come il sangue è l'alimento della vita, il danaro è l'alimento dell'industria; se manca il primo si spegne la vita, se si toglie il secondo muore l'industria. Ecco tutto.

Ben a ragione questo nostro periodico, nel n. 23 del 4 giugno 1905, ha riportato dal libro, *La terza Italia* la seguente impressione di un americano che merita di essere ripetuta:

... « Le tasse che pagano in Italia gli agricoltori sono cose che voi non crederete mai!... Alcune provincie vedono portato via dal fisco il 40 e fino al 60 per cento del loro prodotto! Certo che il nostro popolo non tollererebbe queste cose neppur per un mese. Ma il popolo italiano, così facilmente eccitabile e di sentimenti così vivi, è, dopo tutto, il popolo più docile che esista al mondo. Lasciatelo sfogare con quattro bestemmie ben eloquenti, contro il governo e i suoi agenti, contro la Madonna e tutti i santi, ed ecco egli riprende tranquillo la sua soma, continua la sua vita brontolando si, ma quasi contento, o almeno rassegnato. Questo sfogo gli ha fatto bene e basta! ».

Dio voglia che questo popolo di coltivatori si conservi sempre così, ma se il peso è troppo grave potrebbe perdere anche la pazienza.

Non si capisce cosa abbia a che fare l'agricoltore, che zappa la terra, con le camere di commercio. Il solo scopo di aggregarlo a queste è per farlo pagare? come se non ne avesse abbastanza delle torture.....

Esso è costituito in associazioni, ha i suoi competenti rappresentanti che tutelano con zelo i suoi interessi. Ha i comizi agrari ai quali si rivolge in tutti i suoi bisogni materiali e finanziari. Ha le sue cattedre ambulanti, provinciali e circondariali dalle quali attinge le cognizioni necessarie pel progresso della sua nobile industria e le camere di commercio sono per esso estranee e inconcludenti.

Dopo aver sudato mesi e mesi, raccoglie — se pur è vero — quella poca grazia di Dio, frutto delle sue fatiche, e stretto dal bisogno trova un compratore, o negoziante, la vende alla meglio, ritorna allavoro della sua terra, e per lui tutto è finito. Cosa ha da fare qui la camera di commercio?

Gli agricoltori tutti dovrebbero imporsi alla minaccia di questo ingiusto balzello, come giustamente consiglia questo vecchio periodico, e col mezzo dei loro rappresentanti, associazioni e comizi agrari, protestare energicamente per scongiurare un pericolo che li minaccia, perchè una volta applicato chi sa dove si andrà a finire! Come le tasse comunali e provinciali.....

I consiglieri tutti, poi, delle camere di commercio, se uno spi-

rito di giustizia li preoccupa, presentata la dimanda, senz'altro dovrebbero respingerla perchè viene a turbare ingiustamente una classe benemerita che lavora e suda, sotto le persecuzioni degli elementi, pel bene di tutti gli strati della piramide sociale.

(*Verona*) *Bonavigo.*

MUTTI FERDINANDO
Agricoltore.

Note di stagione

Raccolto frumentone. — Le cattive erbe. — Letame.

Mentre pel frumento si discute ancora sulla convenienza o meno di mietere presto, pel frumentone è riconosciuto da tutti il vantaggio di ritardare, quanto più possibile, la raccolta perchè completando la maturazione sul gambo acquista colore, peso e *qualità.*

Non si trascuri, con gravissimo danno, la scelta delle più belle spighe, senza vuoti, con *colorito* quanto più marcato possibile, senza guasti, uniformi, con i caratteri spiccati della varietà, e dopo averle ben essiccate, si conservino in ambiente asciutto per farne la semina nel venturo anno.

Chi aspira alle alte produzioni e vuole migliorare la varietà deve pensare alla cernita di *poche* spighe da seminare in campo speciale, con la massima cura, per ricavarne la semina per tutto il podere,

Nella scelta si badi alla grossezza, alla lunghezza e più di tutto, specie nei terreni molto fertili, all'altezza del gambo essendo ottima cosa ottenere varietà basse che meno risentono i danni del vento così gravi in alcuni anni da superare persino quelli di una grandinata.

Non si abbia troppa fretta di levarlo dalle aie perchè il grado di secchezza non è mai troppo, tanto più se nel granaio non si può tenerlo a strati bassi.

*
* *

Per tutta la prima decade di agosto le continue pioggie facilitarono la nascita delle cattive erbe nelle stoppie sovesciate così che oggi i campi sembrano tanti prati.

Fortunatamenle la stagione si è rimessa e il più bel sole ri-

splende sulle nostre campagne da permettere, ai premurosi e intelligenti, di rimediare ai danni dello scorso mese.

Ma non bisogna esitare un solo momento perchè i giorni in settembre cominciano a diventar preziosi.

Con un buon erpice robusto si faccia subito un energico lavoro, o per lungo o per traverso a seconda della grossezza delle zolle, e dopo cinque o sei giorni, con un buon estirpatore, si lavori in senso opposto all'erpice.

Gramigna e *sorgogna* verranno alla superficie e se la mano d'opera lo permette sarà ottima cosa portar fuori dal campo le radici venute sopra terra.

Appena i più urgenti lavori del podere lo permettono si metterà il campo a porche perchè senta maggiormente i benefici del gelo.

—

Nei terreni argillosi non bisogna lasciar passare il mese di settembre senza letamare.

Le ottime carreggiate, il terreno asciutto permettono senza grave *sforzo* e senza danno che il lavoro diventi sollecito, ciò che non si ottiene dopo una pioggia d'autunno.

Si eviti che lo stallatico rimanga troppo esposto al sole curando che l'aratro segua il carro.

Si abbandoni la dannosa consuetudine di fare dei cumuli sul campo per stenderlo più tardi perchè si ottengono quelle disuguaglianze tanto brutte, ma anche tanto dannose.

Appena la concimaia sarà vuota e per conseguenza non si avrà stallatico da innaffiare si esiga in via assoluta che le orine non vadano disperse e con apposita botte si portino sui campi vuoti procurando che il terreno venga bagnato con uniformità.

E. Petrobelli.

I motori più convenienti
IN AGRICOLTURA

I motori animati, cioè l'uomo ed il bestiame, sono veramente quelli che forniscono la maggior parte dell' energia reclamata

dalle diverse colture, ma sono macchine in generale molto delicate che non possono produrre un lavoro continuo, che domandano un riposo più o meno lungo ed il cui prezzo di costo spesso è elevato o quanto meno aleatorio.

Tra i motori inanimati ve ne sono che utilizzano le forze naturali, principalmente aria ed acqua, e sono i motori idraulici e quelli atmosferici. I motori idraulici comprendono le ruote idrauliche e soprattutto le turbine, motori che dànno un rendimento tra il 65 e l'80 0|0 a seconda del tipo e della velocità di rotazione. Le turbine utilizzano le sorgenti naturali ed il rendimento loro è relativamente il medesimo, sia che si tratti di deboli che di forti portate, di alte o basse cadute; sono poco ingombranti, bene equilibrate e possono funzionare anche sommerse, lavorando quindi anche in periodi di geli. Sono motori molto pratici ed i vantaggi loro compensano grandemente l'inconveniente di essere soggetti, qualche volta, ad essere fermati od ostruiti dai materiali portati dall'acqua.

Gli aeromotori utilizzano la potenza viva dell'aria in movimento, ma la variabilità del regime dei venti non permette di avere un lavoro regolare e sicuro. Questi motori, quindi, non possono essere adoperati che in caso speciale e soprattutto si usano per azionare le pompe dei pozzi.

Tra i motori termici, i più noti e i più diffusi sono quelli a vapore. La locomobile presenta in agricoltura più vantaggi che la macchina fissa o semifissa, le quali potranno servire in grandi aziende per azionare una stazione centrale d' elettricità, mentre la locomobile facilmente si trasporta da un punto all' altro dell' azienda, e può servire agli usi più svariati. Però le macchine a vapore hanno dei serii inconvenienti nell'industria agraria. Sono generalmente molto pesanti ed ingombranti; le spese d' installazione, se si tratta di macchine fisse, sono grandi; per mettere in pressione le caldaie si esige molto tempo e una quantità di combustibile costoso; non è sempre facile trovare la molta acqua necessaria ad alimentarle; il trasporto del carbone o della legna costa caro in campagna; esigono un meccanico abilitato e sono sottoposte alla sorveglianza governativa; trascurate o mal condotte possono andar soggette a scoppii molto pericolosi.

I motori ad esplosione sono certamente destinati ad un grande

avvenire in agricoltura e forse a soppiantare, nella massima parte, le macchine a vapore. Sorti nel 1860, non hanno avuto la loro prima esplicazione pratica che nel 1878 col motore *Otto*, da cui son derivati tanti altri tipi. Oggi è il *ciclo a 4 tempi* che ha la maggior voga ed è stato adottato da quasi tutti i costruttori.

Questi motori sono alimentati da diversi gas combustibili mescolati ad un volume d'aria capaci di produrre una buona combustione. Il gas d'illuminazione, il gas povero, il gas d'acqua, il gas Moud, il gas misto o Fichet, l'acetilene, il petrolio e la benzina, l'alcool sono le sostanze più usate come carburanti. L'acetilene, però, è un gas pericoloso da applicarsi ai motori, per le esplosioni spaccanti che provoca all'accensione della miscela esplosiva. I gas poveri ottenuti dai carboni magri e dall'antracite sono di un prezzo minimo, tanto che in alcuni motori arriva ad un centesimo e mezzo per cavallo-ora; esigono però installazione fissa, sono abbastanza ingombranti e possono convenire solo quando abbiano da 12 cavalli in su di forza. L'alcool, quando sarà ribassato di prezzo, potrà rimpiazzare il petrolio.

Il petrolio ed i suoi derivati, soprattutto le essenze di una densità fra 720 e 750, sono i carburanti per eccellenza dei motori agricoli. I motori ad essenza consumano in generale 1[2 litro, cioè circa 400 gr. per cavallo-ora. Nei paesi dove il petrolio e le essenze non sono così ferocemente tassate come da noi, nel Belgio per esempio, il prezzo del Kg. essendo di 15 a 18 centesimi, il cavallo-ora non viene a costare che 6-7 centesimi, ed è quanto di più economico si possa desiderare. Questi motori esigono pochissimo spazio, nessuna fondazione speciale nè locali particolari, nè camini da innalzare, nè meccanico abilitato, nè magazzino da carbone ne sorveglianza governativa. Essi sono di una grande semplicità di meccanismo, di costruzione solida e robusta, di peso minimo anche per grandi potenze, si mettono in marcia istantaneamente e non consumano carburante altrochè per il lavoro utile, richiedono poche spese di mantenimento e riparazione, non presentano pericolo di esplosione nè d'incendio, la velocità e la forza si può variare istantaneamente, anche in marcia, la stessa acqua serve continuamente al raffreddamento del cilindro, il funzionamento regolare e senza contraccolpi, gli organi accessibili.

È così che vediamo e vedremo sempre più, in seguito, applicati i motori ad essenza nell'industria agricola sotto tutte le forme: locomobili, trebbiatrici, traini, automobili, motopompe, aratri, generatori di elettricità, sollevatori di pesi, pompe da incendio, norie e sollevatori da acqua, ecc.

In presenza a questi vantaggi molteplici, è importante divulgare la conoscenza e l'uso di questi motori nelle campagne, ed a questo scopo, come giustamente chiedeva il sig. Mennig al Congresso internazionale di meccanica agraria di Liegi, è indispensabile che gli Stati, gli enti e le associazioni agricole organizzino dappertutto e periodicamente dei concorsi di motori a petrolio e che una competente giurìa illumini gli agricoltori sui difetti o i pregi dei singoli motori presentati.

A proposito del criterio col quale giudicare questi motori all'atto pratico, ricordiamo che il medesimo sig. Mennig proponeva, coll'approvazione del Congresso, questa suddivisione dei 100 punti da attribuirsi ad un motore perfetto:

consumo per cavallo ora effettivo 35

conformità delle disposizioni meccaniche coi principii e le teorie migliori 20

dimensioni del motore in riguardo alla forza (diametro del cilindro, corsa del pistone, velocità lineare del pistone) . 12

esattezza di costruzione 11

semplicità del meccanismo 10

lubrificazione perfetta degli organi 6

facilità di regolare la marcia 6

Questo non è che uno schema che sarà bene variare però a seconda dei nuovi dettami della scienza e degli scopi particolari che il concorso si proporrebbe.

Ing. F. Seta.

Il latte che si beve

Se fa d'uopo riconoscere qualità singolari al latte nella domestica nutrizione non devesi dimenticare che deve presentarsi irreprensibile e che deve sfuggire ai tanti pericoli che lo circondano.

L'esame fisico rivela talvolta la presenza di vischiosità, di liquido filante, gelatinoso, molle, talvolta le alterazioni non sono visibili, ma si conoscono soltanto coll'esame microscopico. Possono allora esser prodotte da microbi ordinari, quali quelli che inducono la fermentazione lattica, la butirrica che sono causa di acidità, di odore forte e rendono il latte nocivo, e da microbi patogeni che si moltiplicano straordinariamente.

Sono gli *agenti specifici* cui si attribuisce l'appannaggio sintomatico delle più gravi malattie e che appiccicati alle mammelle o provenienti dall'aria e dall'acqua, introdotti nelle vie respiratorie e digerenti, passano con frequenza nel latte per renderlo micidiale. È risultato esser la tubercolosi che di preferenza coglie le vacche lattifere e tra queste alcuni tipi più che altri; in una stalla può diffondersi sino a divenire vera e propria epidemia. Passa all'uomo senza che nelle campagne s'arrivi il più delle volte ad indagare la causa vera per fornire qualche lume al campagnolo rozzo ed ignaro delle più ovvie norme igieniche.

Sono le vacche avanzate in età, sottoposte a cattivo nutrimento che più di sovente, ridotte alla inazione, vengono colte dalla tosse e da progressivo deperimento. Onde anche per questo riguardo ottimo è il consiglio di non continuare l'allattamento al di là del 7mo anno d'età.

In chi fa poi uso del latte dovrebbe radicarsi la convinzione che ingerito crudo è tutto un corteggio di malanni che possono minare la salute; oltre la tubercolosi, la *difterite,* il *tifo, gravi dissenterie* ecc. e che è indispensabile ricorrere ad un mezzo, alla comune portata (quale quello del *calore*), per paralizzare le qualità di questi mortiferi microbi.

Qui non accennando nemmeno ai numerosi metodi, ai processi industriali proposti per la *sterilizzazione* del latte, basti il ricordare che sottoponendo il latte ad una temperatura di poco superiore a quella capace di condurre a bollore, e durante pochi minuti, oppure a temperatura alquanto al di sotto (70-75°) e per un periodo di tempo di circa mezz'ora, si determina la morte di buon numero di microbi e di pressochè tutti gli altri si ha paralizzata la vitalità. Si elimina così l'accennato grave pericolo senza

che la composizione e le qualità nutritive del latte vengano compromesse.

La *conservazione,* poichè non sempre il consumo si ha immediato, si assicura, dopo della pulizia di recipienti adatti già visti, a mezzo di sostanze atte a diminuire od annientare la vitalità dei microbi, ma non tutte sono senza conseguenza di alterare le qualità del latte.

L'*acido salicilico* di cui nei bisogni domestici s'arriva talora ad abusare rende il latte nocivo; il *bicarbonato di soda,* il *borato di soda* ed altri si adoprano non senza alterare.

L'*acqua ossigenata* invece, anche per recenti esperimenti, sembra possedere vera azione antisettica, senza indurre mutamenti anormali.

Va mescolata al latte nella proporzione del 3 0[0; in capo a qualche ora essa viene decomposta in acqua ed ossigeno che se ne va, la disinfezione del latte e così avvenuta e la conservazione assicurata.

Dr. G. Montini.

Per la buona vinificazione

CONSIGLI E RICORDI PRATICI

La temperatura delle tinaie e delle cantine. — Il mosto non può fermentare regolarmente e completamente se non ad un determinato grado di calore: i limiti massimo e minimo per ottenere una bollitura o fermentazione tumultuosa che diremo *schiettamente alcoolica* all'incirca sono + 17° e + 30° C.

La temperatura iniziale favorevole al regolare e attivo sviluppo dei buoni fermenti alcoolici è compresa tra 18° e 25° C.

A 30 gradi la fermentazione è completa e si ottiene dallo zucchero pressochè tutto l'alcool che può dare: non così ad una temperatura maggiore.

La tinaia dovrà adunque avere una temperatura intorno al 18°-20° C. almeno nei paesi del Nord, e di 22°-24° C. in quelli del sud; nel primo caso sarebbe bene che si disponesse di mezzi convenienti per elevare la temperatura ove occorra (stufe, ecc.) e

nel secondo caso invece è necessario aver mezzo di diminuire la temperatura ambiente quando quella della massa fermentante si innalzi troppo (aerazione, ventilazione o altri mezzi di refrigerazione).

La cantina di elaborazione è bene non sia soverchiamente profonda ed abbia una temperatura essa pure oscillante fra i 16° e 20° C. sempre quando vogliasi in essa *perfezionare il vino* nel suo primo anno di vita.

Nelle cantine dove si vuol conservare il vino nello *statu quo* e con un miglioramento lentissimo, la temperatura dovrà essere non molto variabile tanto nel verno che nella state, ed in ogni caso non inferiore ai 3°-4° C. e non superiore ai 12° C.

Come si risanano le botti che sanno di asciutto e di muffa. — Per le botti che hanno l'asciutto, si consiglia:

a) Mettere nella botte 1 kg. di calce viva; sopra di essa versare 10 litri di acqua, rotolare bene il fusto; risciacquare con molta acqua limpida e finire ripassando, con una leggera bagnatura di vino alcoolizzato.

b) Diluire dell'acido solforico del commercio nella proporzione di 1 kg. in 10 litri di acqua.

Lavare accuratamente la botte con questa soluzione.

Rilavare con acqua di calce leggera e infine con acqua pura. Ripassare un po' di acquavite buona allungata.

I metodi indicati poi per la cura delle botti veramente ammuffite sono:

a) Se le muffe sono gialle e il difetto è molto grave, il rimedio sovrano è il *fuoco*, come è stato indicato pel marciume.

b) Metodo Carpenè. Occorre che la botte sia assolutamente asciutta e ben sgrumata dal tartaro. Si sospende nell'interno della botte un piccolo bicchiere contenente circa 40 cc. di acido nitrico e 12-13 gr. di ritagli di rame; quando i vapori rossi, pizzicanti, che si sviluppano in questa reazione (biossido d'azoto) hanno riempita la botte, si toglie il bicchiere, si chiude e si lascia così per 10-12 ore; quindi si lava con liscivia di soda e con acqua acidulata.

c) L'odore di muffa se è molto leggero, si può anche togliere facendo fermentare nella botte una partita d'uva di scarto.

d) Ripulita accuratamente la botte difettosa e asciugata, si prende dell'olio d'oliva sano e si spennella tutta la superficie interna. È un metodo ottimo. L'olio si asporterà poi con ripetute lavature prima con acqua sodica (1 kg. di soda in 20 litri di acqua) poi con acqua pura.

e) Per 4 ettol. di capacità prendere gr. 90 di ammoniaca, si allungano con acqua fredda e si bagnano bene tutte quante le doghe e i fondi. Contemporaneamente si prendono gr. 140 di solfato di ferro polverizzato, si sciolgono in acqua bollente e si versa la soluzione ancora calda nella botte. Chiusa, questa si rotola ben bene almeno per 15 minuti, si capovolge sotto e sopra e quindi si pulisce ben bene con molta acqua fino a che questa esca pulita.

Quanto zucchero ha il mosto? L'uso del mostimetro Babo. — Si filtra il mosto a traverso una tela fina raccogliendolo in un bicchiere lungo o tubo di vetro a piede (fig, 5). La temperatura del mosto deve essere di 17°,5 centigr.; se fosse maggiore, bisognerebbe immergere il bicchiere nell'acqua oppure correggere i dati colla tabella seguente. Poi si prende il mostimetro (fig. 4), lo si asciuga e pulisce per bene e si affonda nel bicchiere ove sta il mosto si abbandona infine a sè lasciando che risalga e si fermi. Supponiamo che si sia fermato al grado 24°, ciò vorrà dire che quel mosto contiene il 24 0[0 di zucchero, e, cioè 24 kg. di zucchero per ogni 100 kg. di mosto.

Il mostimetro Babo essendo, come si è detto graduato a 14° Reaumur cioè a 17°,5 C., se la temperatura del mosto è superiore o inferiore a quella cui il mosto fu graduato, si correggono i dati colla seguente tabella:

Temperatura	Correzione	Temperatura	Correzione
13°	— 0,9	18°	+ 0,1
13°,5	— 0,8	18°,5	+ 0,2
14°	— 0,7	19°	+ 0,3
14°,5	— 0,6	19°,5	+ 0,4
15°	— 0,5	20°	+ 0,5
15°,5	— 0,4	20°,5	+ 0,6
16°	— 0,3	21°	+ 0,7
16°,5	— 0,2	21°,5	+ 0,8
17°	— 0,1	22°	+ 0,9
17°,5	— 0	22°,5	+ 1,0

Fig. 4. Fig, 5.

E quanto alcool avrà il vino? — Praticamente per sapere in via approssimativa che *grado* di alcool avrà il vino, si divide per due il grado zuccherino del mosto e il quoziente si aumenta di un quinto. Così se il mosto segna 20 gradi, il vino avrà circa 10 di alcool in peso, ossia 10 + $\frac{1}{5}$ di 10 = 12 circa di *grado* alcoolico (alcool in volume).

Come si avvinano le botti nuove. — Lavatura con acqua bollente molto salata, risciacquatura con acqua fresca, e poi con buona acquavite (mezzo litro per 2 ettolitri di capacità) o con vin bianco alcoolizzato. Molto meglio sarebbe la vaporizzazione; assoggettare cioè il fusto nuovo a una corrente di vapor acqueo alla pressione di 1-3 atmosfere lasciandolo passare fino a che l'acqua di condensazione esca limpida.

A. Marescalchi.

Libri nuovi

Ministero d'agricoltura. — *Ordinamento degli usi civici nel demanio Montagna del comune di Polia.* — Roma, tip. G. Bertero & C., 1906.

Questa pubblicazione del ministero d'agricoltura ha una speciale importanza perchè ci presenta un primo completo esempio di razionale utilizzazione d'un bosco demaniale a vantaggio dei comunisti. A Polia (Catanzaro) ove il detto esteso bosco di faggi alimenta una quantità di piccole industrie forestali, si è potuto non solo assicurare alla popolazione la materia prima per le industrie stesse, ma riunire altresì i lavoratori in associazione cooperativa.

E. Bassi. — *Alcune esperienze sulla barbabietola da zucchero nel basso Friuli occidentale.* — Udine, tip. Seitz, 1906, presso l'Associazione agraria friulana.

Il prof. Bassi ha studiato con queste esperienze l'influenza delle concimazioni potassiche sulla barbabietola, la profondità d'interramento della kainite, l'azione dei sali di magnesio, l'effetto della rullatura e della rincalzatura.

E. Tosi. — *Modello di statuto e regolamento per una latteria cooperativa friulana.*

Id. — *Il registro di fabbricazione per le latterie.* — Udine, tip. Seitz, 1906, presso l'Associazione agraria friulana.

Il prof. Tosi, che i nostri lettori conoscono per la sua grande competenza in caseificio, ne dà nuovi saggi in questi due opuscoli diretti a guidare praticamente i cooperatori e i direttori delle latterie sociali.

V. Alpe e M. Zecchini. — *Nuova enciclopedia agraria italiana* — Torino, Unione tip. edit., 1906. A dispense L. 1 ciascuna.

Le ultime due dispense uscite sono la 3ª della *zootecnia speciale* e la 3ª del trattato di *coltivazione dei cereali.*

A. Berlese. — *Gli insetti.* — Milano, Società editrice libraria, 1906, lire 2 la dispensa.

In quest'ultima dispensa, che comprende i fascicoli 16 e 17, si termina di studiare il sistema muscolare degli insetti, indi si parla del tegumento e del sistema ghiandolare.

C. Roux e V. Lari. — *Manuale per il veterinario.* — Milano, U. Hoepli, 1906, prezzo lire 3,50.

È un manuale denso di notizie ed indicazioni preziose pel veterinario nella pratica diuturna, dove si dànno ricordi di farmacologia, nozioni sulle malattie infettive e le vaccinazioni, ampii ricordi nosologici, chiare nozioni di uroscopia ed interessanti note di polizia sanitaria e di giurisprudeuza.

The oxford down floch book. — Oxford, James Parker e C., 1906.

F. Culatti. — *Il circolo zootecnico di Minerbe e la prima mostra di animali pugliesi.* – Verona, estratto dall'*Agricoltura veneta*, 1906.

Il dott. Culatti, visitando quella mostra, ha lasciato agli agricoltori veronesi degli importanti consigli che sono chiaramente raccolti in quest'opuscolo.

V. Stevano. — *Esperimenti sulla coltivazione del frumento* — Cuneo, tip. cooperativa.

Avevamo veduto all'esposizione di Cuneo i saggi ammirevoli delle pazienti ed intelligenti coltivazioni sperimentali, e quindi leggiamo col massimo interesse l'opuscolo che illustra quelle importanti ricerche. Il capitano Stevano ha provato nientemeno che 144 varietà di frumento e ne ha ritratto considerazioni che avranno il massimo valore giacchè la ricerca di una varieta più produttiva è davvero un problema di importanza nazionale.

G. Fogliata. — *Conferenze di zootecnia* — Pisa, tip. Mariotti, 1906.

Sono cinque bellissime conferenze degne in tutto del nome dell'A., sull'avvenire della zootecnia, sulla teoria del carattere, sull'individuo, sul cavallo da tiro pesante e sulla tipologia ed etnologia.

P. Cagny et H. J. Gobert. — *Dizionario veterinario* — Torino, Unione tip. ed., 1906, una lira la dispensa.

Nell'ultima dispensa (11ª) si trattano le voci da *Cuore* a *Dorzet*, razza.

A. M.

Briciole.

Il Congresso internazionale d'agricoltura.

L'ultimo Congresso internazionale di agricoltura — il settimo — era stato tenuto a Roma nel 1903, e ne fu segretario generale e ordinatore il nostro direttore on. Ottavi.

L'ottavo Congresso è annunziato pel 21-25 maggio 1907 a Vienna e lo sta organizzando, sempre d'accordo colla *Commission internationale d'agriculture* che ha sede in Parigi, una Commissione esecutiva che ha per presidente il principe Carlo Auersperg, presidente dell' I. R. Società d'agricoltura a Vienna.

Parecchi cultori italiani di discipline agronomiche furono già

invitati dal vice presidente prof. Karl Portele a riferire su temi speciali. Così il prof. *Moreschi* sulla lotta contro la fillossera in Italia, il prof. *Franceschini* sulla cocciniglia del gelso, il dottor *V. Nazari* sull'insegnamento agricolo nelle caserme, il prof. *Tamaro* sulla frutticoltura.

Ma sappiamo di molti altri lavori e relazioni che dall'Italia verranno mandate a Vienna.

Il Congresso di Roma era diviso in 10 sezioni: quello di Vienna ne avrà 11, essendone stata aggiunta una sulla frutticultura ed orticultura.

∞

Il Congresso di Vienna ed i contadini.

Il giornale *Il Secolo* non è contento del programma dell'VIII° Congresso internazionale d'agricoltura che si terrà a Vienna il 1907. Dice che è un Congresso aristocratico e che di tutto vi si parlerà fuori che delle condizioni dei lavoratori della campagna.

Che cosa vuol dire parlare ad orecchio! Invece la I^a^ Sezione del Congresso, quella della Economia rurale, comprenderà, come nei Congressi precedenti, anche relazioni e discussioni sulle condizioni dei lavoratori.

Il programma preliminare già pubblicato annunzia una relazione del deputato al Reichstag austriaco von Grabmayr, e del prof. Carlo Hoffmeister sui miglioramenti da offrirsi alla classe dei contadini; e una relazione del Dr. Hermann Reichsritter prof. alla Scuola superiore agraria di Vienna, e del prof. Cirillo Horacek dell'Università di Praga sul servizio internazionale di collocamento dei lavoratori.

∞

Utilizziamo l'animale nero.

Se non volete che le frutta bacate, che cadono per terra vi rimangano, sicuro rifugio alle larve, che vi compieranno la lor vita e sotto forma di farfalla vi regaleranno centinaia e migliaia di uova per future devastazioni, utilizzate l'animale nero.

Utilizzate il maiale. Esso si pasce volentieri delle sostanze più povere e più disprezzate. O tenetelo presso i frutti, mentre il contadino lavora, o fate raccoglier dai ragazzi le frutta bacate e somministrategliele.

Sterminerete così facilmente legioni e legioni di quei piccolissimi nemici che vi deturpano il frutteto e vi impediscono di trarre, dal commercio delle frutta, sempre più fiorente, tutti i vantaggi che ve ne eravate ripromessi.

∞

Pensiamo ora alla cochylis. Una parola ai toscani.

Il piccolo dannosissimo bruco della cochylis che ora vi deturpa e vi guasta tanti grappoli d'uva va poi a incrisalidarsi nelle canne e vi passa l'inverno.

In Toscana e là ove si fa il cosidetto *governo* del vino, col metodo tradizionale, dell'appassimento dell'uva nei cannicci, sono questi ultimi che divengono per tutto l'inverno il rifugio del temuto insetto.

Chi vuol persuadersene ripeta la prova fatta dal signor Vincenzo Frascetti il quale ripose in una stanzetta chiusa ermeticamente i cannicci sui quali erano stati distesi i governi e le uve scelte.

In primavera vide nascere a migliaia e migliaia le farfalle della *cochylis*, e potè facilmente ucciderle bruciando dello zolfo.

Se tutti imitassero il sig. Fraschetti si finirebbe per attenuar molto i danni della cochylis.

∞

L'innesto ad occhio dormiente e la stagione più propizia per praticarlo.

In tutti i trattati di arboricoltura si trova indicato il mese di agosto come il più conveniente per l'esecuzione dell'innesto ad *occhio dormiente.*

Ora noi non diciamo che in paesi freschi dell'Italia superiore questo non possa essere il mese più adatto; ma non così può dirsi egualmente per l'Italia centrale e particolarmente per quella meridionale dove l'eseguire detto innesto in agosto significherebbe tempo e spesa perduta.

Invero nell'Italia bassa l'agosto è un mese secchissimo, e colla siccità le cortecce non cedono e si strappano; onde l'innesto difficilmente rapprende.

Ecco il risultato di un esperimento fatto al riguardo dal nostro Mancini nei suoi vivai di Ceccano:

ripresa degli innesti praticati in agosto 45 0[0;
ripresa degli innesti fatti la 1ª quindicina di settembre 60 0[0;
ripresa degli innesti fatti la 2ª quindicina di settembre 90 0[0;
ripresa degli innesti fatti la 1ª quindicina di ottobre 68 0[0.
dal che si deduce che l'epoca più propizia per l'Italia meridionale è il settembre, dopo le prime piogge autunnali.

A proposito del libro « La donna in campagna ».

La *Gazzetta del Popolo* scrive a proposito del libro di Lilla *La donna in campagna* (Bibl. agr. Ottavi) Casalmonferrato (L. 3).

« Il libro, informato alle più elementari necessità pratiche, è una raccolta di nozioni, consigli, suggerimenti per una signora che voglia occuparsi della sua casa di campagna. Con molto metodo e chiarezza il libro dà consigli e norme circa la disposizione della casa di campagna circa il suo ordinamento, la pulizia; suggerisce come si devono acquistare e tenere le provviste, insegna il modo di conservare le frutta, di far le conserve, nelle quali cose la donna ha una speciale attitudine; mostra come deve esser tenuta razionalmente ed igienicamente la cucina, come va coltivato il frutteto, ecc., come si devono tener i fiori, ecc. ecc.

E' insomma una piccola enciclopedia domestica nella quale si possono trovare preziose e numerose indicazioni.

Il libro è elegantemente rilegato in tela marrone ».

Redazione.

Rivista della stampa italiana ed estera

Piccole notizie.

Avversità e malattie.

⁂ Il governo Svizzero ha rifuso ai singoli Cantoni la metà delle spese fatte per combatter la **fillossera** (ricerche, distruzioni, trattamenti) Zurigo ha ricevuto fr. 22,344, il Ticino 8,447, Vaud 100,599, Neuchatel 46,387, Ginevra 5,573 ed altri Cantoni cifre minori. In totale fr. 205,803. Come si vede, in proporzione, il governo della Confederazione elvetica spende molto più di noi, per salvare il vigneto nazionale dal classico nemico.

⁂ *A. Markaut* riferisce che in alcuni vigneti della Moravia, presso Brünn, si ebbe l'anno scorso una tale invasione di **Botrytis cinerea** che il 20 0[0 del raccolto andò perduto. Foglie e tralci non presentavano alterazioni:

solo gli acini eran malati e si presentavano come colpiti dal Black rot. Inviati alla stazione batteriologica di Brünn, il direttore Wanha confermò trattarsi di *Botrytis*. Quest'anno l'autore ha trovato la malattia anche sui tralci e sulle foglie, ma l'intensità del male è molto minore *(Weinlaube)*.

⁂ Il prof. Berlese riferisce nel Bollettino del Ministero d'agricoltura di essere riuscito finalmente ad avere dall'America della **diaspis pentagona** invasa da **parassiti,** piccolissimi imenotteri calciditi, di due specie ancora da determinare. Nel passato maggio egli ha fatto seminare i detti parassiti endofagi sopra gelsi affetti da diaspis a Vanzogo dove saranno ora seguiti attentamente per vedere se riescono a liberare quelle piante dall'infesta cocciniglia.

⁂ I Dr. Tobler e Rossi-Ferrini hanno continuato le esperienze sul trattamento colla poltiglia bordolese all'1 0[0 agli **olivi** per difenderli dal **vaiolo** o *cycloconium*. Gli olivi trattati mostravano apparenza migliore, però talvolta la differenza era nulla e quanto alla caduta delle foglie, mentre in generale fu più abbondante in quelli non ramati, alcune volte però era uguale anche in quelli ramati. Quanto al prodotto, pare che esista una differenza di azione del rame da varietà a varietà, perchè la *razza* trattata colla poltiglia ha dato minore prodotto di quella non trattata, la *moraiola* invece diede risultato contrario. (*Atti* dell'Accademia georgofila).

⁂ In un'ampia relazione del prof. Guillon sulla *Revue de viticulture* 661, intorno al modo di combattere il **marciume grigio dell'uva,** risulta che per quanto oggi non si possa praticamente preservare in modo completo le varietà che vanno soggette al marciume, pure le poltiglie tipo bordolese e l'acetato di rame hanno dato in pratica i risultati migliori nella lotta contro questo malanno.

Colture speciali.

⁂ Secondo una notizia che leggiamo nella *Revue horticole* n. 14, si sarebbero fatte in America queste esperienze sulla **stagione** migliore per **abbattere gli alberi.** Quattro pini della stessa età e del medesimo vigore, posti nel medesimo terreno, furono atterrati l'uno a fine dicembre, l'altro a fine gennaio, il terzo a fine febbraio, il quarto a fine marzo. Furono spaccati e seccati nello stesso modo. Alla flessione il legno del pino atterrato in dicembre dette una resistenza doppia di quello abbattuto in marzo e i pezzetti di legno rimasero perfettamente sani per 16 anni, mentre quelli dell'albero abbattuto in marzo si fondevano e si spaccavano dopo 3 o 4 anni soltanto.

⁂ Da esperimenti di Busse, risulta che la **naftalına** usata in parecchi paesi tropicali per difendere i **semi** dagli insetti non danneggia il potere germinativo dei semi medesimi di **cereali,** nella dose dell'1 0[0 e per un contatto di 6 mesi a un anno.

⁂ Tra le **piante da giardino** più resistenti alla **siccità** e ai **grandi caldi** G. Bellair nella *Revue horticole* indica, fra le piante grasse, i *Sedum* quasi tutti vivaci e molto rustici. Si può dire che la siccità del terreno è per queste piante condizione principale di vita; i *Sempervivum*, la *Protulaca grandiflora,* la quale però teme gli inverni freddi. Tra le catracee l'*Opuntia lungaris* e l'*Opuntia rafinesquiana.*

⁂ Anche l'ing. Pietro Gruau, di Ozzano Taro nel parmense, va provando dal 1904 la così detta **incoltura** dei **vigneti.** Nel 1° anno il raccolto fu

maggiore nella parcella coperta con uno strato di scorie di carbon fossile alto 10 cm., in confronto alla parcella lavorata; l'anno scorso non fece pesate; quest'anno si faranno e per intanto l'*Avvenire agricolo* n. 7 dice che la vegetazione è ottima nella parcella sotto scorie e soltanto buona in quella vangata.

⁂ In questi ultimi anni si è iniziato a Santena (Torino), il paese celebre per la coltivazione delle pesche, la coltivazione in grande del **pioppo del Canadà,** pianta a rapido sviluppo dal tronco liscio e diritto, assai ricercata dalle cartiere ed indicatissima per i rimboschimenti lungo i fiumi a letto sabbioso. A Santena si hanno numerosi vivai di questo pioppo. Si moltiplica per talee e dopo tre anni se ne hanno delle piante grosse come il braccio di un uomo e che vengono vendute a 50 centes. l'una.

⁂ Il prof. Marsella riferisce nella *Rivista agraria* di una prova fatta per valutare l'influenza dell'**acqua** d'**irrigazione** sulla **produzione dei prati.** La prova fu fatta a Grumello del Monte su terreno argillo-sabbioso, l'appezzamento irrigato due volte per due giorni per scorrimento, ha dato in ragione d'ettaro q.li 31.30 di fieno, quella identica ma non irrigata, ne diede solo q.li 16,80. Un aumento, quindi, di q.li 14,5 di un valore di lire 86 che compensa abbondantemente le spese di irrigazione.

⁂ Il capitano V. Stevano di Savigliano, nelle sue numerose prove culturali di **varietà di frumento,** fa emergere tutta la importanza della scelta di varietà resistenti all'**allettamento,** perchè questo malanno produce una perdita talora del terzo dell'utile. Segnala fra le varietà resistenti, il **Noè,** che per la costituzione speciale della fibra, la forma della guaina, la fittezza dei nodi il numero e la larghezza delle foglie, la durezza e la lunghezza delle radici, resiste di più all'allettamento.

Industrie agrarie.

⁂ In un sunto dato sull'*Agricoltura moderna* n. 32 di un lavoro di Neu bauer sul **lupino,** come **alimento** pel **bestiame,** si dice che l'impiego diretto non si può fare che per le pecore e le capre. Non si devono dare ai cavalli perchè provocano coliche, non alle vacche da latte perchè latte e burro ne risentono. Togliendo ai lupini l'amaro, mediante la macerazione in acqua, o il lavaggio con acqua ammoniacale, il pericolo della lupinosi è eliminato in modo assoluto. Per le pecore si può arrivare a darne 350 gr. per giorno, pei buoi da ingrasso 2 Kg., per le vacche da latte 1 Kg.

⁂ Secondo i dati diligentemente raccolti dall'ing. Clerici nel *Bollettino di agricoltura*, il **prodotto** di **bozzoli** del corrente anno 1906 sarebbe stato di Kg. 41,500,000 alquanto superiore quindi alla media degli ultimi dieci anni, media che è di Kg. 39,900,000, quello del passato anno 1905 fu di quasi 39 milioni di Kg.

Questioni diverse.

⁂ Secondo i dati raccolti dall'ufficio del lavoro le **leghe dei contadini** raggrupperebbero 221,913 persone, 2[3 dei quali sono braccianti avventizii. La più forte organizzazione si ha nell'Emilia (11,5 organizzati su 100 agricoltori), poi viene la Sicilia con 5,9, le Puglie con 4,1, l'Umbria con 3,2, il Lazio con 2,8. In Piemonte non v'è organizzazione che nei circondarii di Vercelli e di Novara. In Lombardia, nel mantovano e nel cremonese e nei

circondarii di Mortara e Voghera. L'organizzazione dei piccoli proprietarii è quasi unica in Sicilia, è così quella dei piccoli affittavoli.

Questioni diverse.

Non solo il servizio di **previsione del tempo** a vantaggio degli agricoltori continua in Austria a funzionare regolarmente e con soddisfazione degli interessati, ma esso si estende sempre più. Quest'anno fu organizzato anche in **Istria** e **Dalmazia,** i cui agricoltori ricevono giornalmente e per telegrafo e per telefono le notizie dall'Osservatorio meteorico di Trieste. Tale servizio, come nelle altre provincie dell'Austria, si fa dal 1° aprile al 31 ottobre (*All. W. Z*).

⁂ In tutti i paesi in cui è **libera l'introduzione** del **frumento** la coltura di questo cereale è in forte diminuzione. Nel Belgio — che è pure il paese degli altissimi prodotti di frumento — da h.a 216.000 destinati a questa coltura nel 1880, si era scesi a h.a 159.118 nel 1904.

⁂ Per favorire la diffusione delle **macchine agrarie** e nello stesso tempo della **cooperazione** il governo belga interviene nell'acquisto delle dette macchine nella proporzione d'un quinto dell' importo, allorchè l'acquisto è fatto da una cooperativa d'agricoltori legalmente costituita.

⁂ Secondo i rapporti ufficiali, la **produzione** dei **cereali** in **Italia** nel 1905 sarebbe stata la seguente: Frumento q.li 43.906.731, granoturco q.li 24.857.395, riso q.li 4.293.875.

⁂ Al premio reale pel miglioramento dell'**agricoltura** di **zone montane** hanno preso parte cinque aziende: Alpi, Piana e Guinzana in comune di Grosotto (Sondrio); Alpe Spluga (Chiavenna); Alpi della latteria sociale di Vesio Tremosine (Brescia); tenuta dell'Olmo del M.se Guadagni, Firenze; tenuta di Castelsanterno del M.se Girini di Firenze. La Giurìa è composta dei professori Cavazza, Credaro, Serpieri, del capitano Piero Dini e del cav. Manfrè.

⁂ La **statistica agraria** compilata di recente dalla Cattedra ambulante per la provincia di **Como** in base alle risultanze del nuovo catasto ed alle notizie assunte sui luoghi, indica una produzione di q.li 277.636 di frumento, q.li 321.955 di mais, q.li 1.626.419 di patate, q.li 74.621 di cereali diversi, Kg. 2.760.040 di bozzoli, bovine da latte capi 115.000, buoi da lavoro e da macello 10.000.

ANDREA VIVENZA.

Annunziamo con vivo rammarico la morte del vecchio e valoroso agronomo prof. Andrea Vivenza, avvenuta in Mantova il 30 ult. agosto. Il prof. Vivenza, padre del prof. Alessandro, l'insigne direttore della R. Scuola superiore d'agricoltura di Perugia, era uno degli agronomi della vecchia scuola, uno di coloro che in tempi di grande scetticismo e di indifferenza per tutto ciò che è progresso agrario, vollero tuttavia essere dell'agricoltura infaticabili apostoli. Fu anche apostolo della cooperazione pel credito, avendo fondato a Bologna quella *Banca popolare cooperativa* che è, si può dire, esempio mirabile di simili istituti.

Perciò egli è da ascriversi fra i benemeriti, ed il *Coltivatore* segnala il suo nome alla riconoscenza degli agricoltori, mentre manda al desolato figlio prof. Alessandro le sue più sincere condoglianze.

DOMANDE ED OFFERTE

Per ritiro dal commercio si cederebbe anche subito o si affitterebbe Premiata azienda vinaria in Intra. Vasta corte, ampio porticato, freschissima e grande cantina provvista di buonissimi vasi, spaziosa tinaia, con tine botti da uva e vino con tutto l'occorrente per la vinificazione: Per informazioni rivolgersi alla redazione del giornale.

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.
Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 149 - *Roma.*

Patate. — La Casa Agricola Ezio Cavallini di Como dispone di diversi vagoni di **Patate da semina** accuratamente selezionate, specialità della provincia di Como, produzione locale, chiamate anche d' « Albese » o « Monti del Lario » di squisita qualità a polpa bianca farinacea, resistenti al gelo. Consegna settembre-dicembre franco vagone Como.
Per schiarimenti, campioni, prezzi ed epoca di spedizione pregasi rivolgersi *sollecitamente* alla suddetta Casa se vuolsi ottenere prezzi migliori.
Referenze di primo ordine e garanzia assoluta di ottima merce.

Fattori. Capicoltivatori, sottofattori, cantinieri, viticultori provetti sempre disponibili presso la Redazione del *Coltivatore.*

Giovane licenziato da una Scuola agraria nel nord, con larga pratica fatta al nord, attualmente dirigente cantina al sud cerca collocamento grande Cantina nell'Italia settentrionale. Referenze ineccepibili presso la Direzione del *Coltivatore.*

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

L'industria della fecola in Italia. (*Risp. alla C. A., Arezzo).* — 1° In Italia ora esiste una sola società per la fecola, la quale ha assorbita la primitiva *Costa-Allomello e C.*, la *Fecoleria di Massa Superiore*, la *Fecoleria di Migliarino* in liquidazione e la *Fecoleria di S. Giovanni in Persiceto*, *fallita:* la nuova società ha sede in Torino, è anonima, ha presidente il sig. avv. comm. Alessandro Marangoni e consigliere delegato il sig. Allomello G.: tale società fabbrica fecola, amido e derivati (destrina, ecc.).
In Italia esiste anche una società per la fecola e glucosio diretta dal comm. Bertarelli; ma essa lavora fecola estera e quindi non fabbrica affatto fecola.
2° In Italia si sono prodotti in questi ultimi anni circa 20.000 q.li di fecola contro un fabbisogno di oltre 150.000, essendo la differenza importata dall'Olanda e dalla Germania.
3° L'aumento del dazio da 2 a 6 lire in base all'ultimo decreto, ritengo renderà possibile in Italia l' industria agricola della fecola, prima quasi impossibile (e ne fan fede le liquidazioni e fallimenti e i tentativi rimasti a metà) per la esigua, derisoria protezione: però si resterà ancora nel campo di modesta impresa e non mai di vera, proficua, grande speculazione.

A. Aducco.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*
Casale Monferrato — Tipografia e Litografia C. Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . . L. 23 — a 23,25
Ghirca Nicolajeff . » 16,50 » — —
Azima Nicolajeff . » 15,75 » 16 —
Berdiansca . . . » 16,50 » — —
Plata . . . » 16,25 » 16,50
Grani duri: Taganrog » 18,75 » 19 —
Sardegna . » 26 — » 27
Granoni: Alta Italia . » 17 — » 17,50
Napoli . . . . » 17,50 » 17,75
Plata . . . » 10 — » 11 —
Avena: Nazionale . » 19 — » 19,50
Estera (oro) . . » 13,25 » 14 —
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . . » 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27 — » 28 —
» est. verdi » 28 — » 29 —
Ceci cottura . . » 27 — » 2[illegible] —
» macina . . » 20,75 » 21 —
Fave e favini . . » 26,25 » — —
Lupini . . . » 12,50 » — —

Tendenza del mercato: Deboli.

Alessandria.

Frumento nuovo . . L. 21 — a 22,60
Frumentone . . » 14 — » 15 —
Avena . . . . » 18 — » 19 —

Acqui.

Frumento . . . L. 20.50 a 21 —
Avena . . . . » 16 — » 16,50

Casale.

Frumento . . . L. 17,10 a — —
Avena . . . . » 9,60 » — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 29,50 a 30,25
Risone bertone . . » 20,25 » 21,25
» nostrano . . » 21,50 » 22,25
Frumento mercantile » 21,75 » 22,75
Segale . . . » 17,25 » 18,25
Meliga . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 18,25 » 19,25

Novara.

Frumento nuovo . . L. 22,50 a 23,25
Riso nostrano a sacco » 32 — » 35 —
» giapponese . . » 29 — » 32 —
Granoturco al sacco di 120 litri » 15,50 » 15,50

Torino.

Frumenti piem. nuovi L. 22 — a 23,85
» esteri . . » 25,25 » 25,75
Frumentone . . » 14 — » 15 —

Brescia.

Frumento . . . L. 20,75 a 21,50
Frumentone . . . » 16,50 » 17,50
Avena . . . . » 16,25 » 17 —

Milano.

Frumento nostr. nuovo L. 22,25 a 23,25
» veneto e mant. » 23 — » 23,50
» estero . . » 26 — » 26,50
Risi: camolino 1.o . » 39,50 » 41 —
» » 2.o . » 35,50 » 37,50
» mercantile . . » 34,50 » 35,50
» scadente . . » 25,50 » 27 —
» giapponese 1.o . » 32,75 » 33,75
» » 2.o . » 30 — » 31 —
Risetto . . . . » 25 — » 26 —
Mezza grana . » 20 — » 21,50
Risina . . . . » 17 — » 18,50
Risone nostrano . . » 22,25 » 24,25
» scadente . . » 15 — » 17 —
Granoturco nostrano . » 14,50 » 15,50
» veneto . » 16,50 » 17,25
Avena nazionale . . » 18,50 » 19 —
» estera . . » 19,75 » 20,25
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 19,50 » 20,50
Miglio . . . . » 17,75 » 18,75
Lupini . . . . » 12 — » 13 —

Tendenza del mercato: Frumenti molte offerte con accenno a ribasso.

Pavia.

Frumento nuovo . . L. 22,50 a 23 —
Granoturco . . . » 15 — » 16 —
Avena , . . . » 17 — » 17,50

Vicenza.

Frumento nuovo . . L. 20,50 a 21,50
Frumentone . . . » 17 — » 18.50
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 21,50 a 21,75
Avena . . . . » 16 — » 17 —

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le L. 22,25 a 22,50
» buono mercant. » 21,75 » 22 —
Frumentone pignoletto » 16 — » 16,25
» gialloncino » 15,50 » 15,75
Segala . . . . » 22 — » 23 —
Avena . . . . » 18,25 » 18,50
Sorgo rosso . . . » 9,50 » 10 —
Riso fino . . . » 39 — » 40 —
» nostrano . . . » 75 — » 38 —

Rovigo.

Frumento . . L. 21,50 a 22,10
Frumentone . . . » 14 — » 15 —

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 23 — a 23,25
Frumentone . . » 15 — » 15,50
Avena . . . . » 18 — » 18,25

Bologna.

Frumento . . . L. 21,50 a 22,75
Frumentone . . . » 17,50 » 18 —
Avena . . . . » 17,50 » 18 —

Reggio Emilia.

Frumento , . . L. 21,50 a 21,75
Meliga . . . . » 24,50 » 25,50

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23 —
Granturco . . . » 14 — » 15 —
Fava marzuola . . » 18 — » 19 —
» invernenga . . » 19 — » 20,50

Modena.

Frumento . . . L 21 — a 22,75
Frumentone . . . » 14 — » 15,50
Avena . . . . » 19 — » 20,50

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 22,50 a 22,75
Frumentone ferrarese . » 16,50 » 17,25
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 22 — a 22,50
Granturco . . » 16 — » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 23,75 » 24,25
Granoturco . . . » 15 — » 16,50
Segale . . . . » 18,50 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 21 — a 22 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 25,50
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 26,50 a 27 —
» correnti . » 25,50 » 26 —
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia

Grani duri . . . L. 26,50 a 27,30
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 23,50 » 24 —
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 25 — a 26 —
Sammartirana . . » 24 — » 25 —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 23 — a — —
Fave . . . . » 19 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumenti deboli. Attività nell'avena. Frumentoni ribassati.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 70 a 88
» magri . . . » 50 » 70
Vacche grasse . . . » 60 » 73
» magre . . . » 38 » 60
Tori . . . . . » 63 » 73
Vitelli (p. v.) . . . » 95 » 97
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 150 — a 155 —
Vitelli . . . » 100 — » 105 —

Tendenza dei mercati: Prezzi tendenti al ribasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 7 — a 8 —
Paglia . . . . » 3,15 » 3,75

Alessandria.

Fieno . . . . L. 8 — a 9 —
Paglia . . . . » 3,50 » 3,75

Torino.

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 7,75 a 9 —
Agostano . . . » 9 — » 10,25
Terzuolo . . . » 8 — » 9 —
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6 — a 7 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia . . . . » 3 — » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 7 — a 8 —
Paglia . . . . . . » 2,25 » 3 —

Vicenza.

Fieno . . . . L. 8 — a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 80 a 95
Id. di medica . . » 95 » 105

Ferrara.

Fieno . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia pressata . . » 2,75 » 3,10

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: In aumento i fieni; attività nelle paglie.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 36 a 42
Castagnole . . . . » 38 » 46
Vignale . . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 41

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . L. 24 a 32
Brindisi . . . . . » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Tendenza dei mercati: Ricerche diminuite e prezzi fermi.

Frutta e ortaggi.

Canale d'Alba, pesche al q.le L. 15 — 40 —
Bari, mandorle . . » 205 — a — —
Cuneo, patate al Mg. » 0,60 » 0,75
Racconigi, patate . » 1 — » 1,10
Casale, pomodori . » 20 — » 25 —
» fagioli . . » 12 — » 13 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 95 a 96
» » torchiato . » 77 » 78
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 74 a 80
Cera . . . . . » 330 » 350

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L.	1 — a	1,02
2ª » »	0,90 »	0 92
Alessandria, dozzina »	1 — »	1,20
Piacenza, al cento . »	7 — »	7,25
Cremona . . . »	6,60 »	6,90
Roma, alla dozzina . »	0,75 »	0,78

Burro.

Milano, al kg. . . . . L.	2,35 a	-- —
Brescia . . . . »	2,15 »	-- —
Cremona . . . . »	2,35 »	2,55
Pavia . . . . »	2,45 »	-- —
Lodi . . . . . »	2,10 »	-- —
Racconigi . . . . »	1,59 »	2,10
Piacenza . . . . »	2,20 »	2,30
Verona . . . . »	2,50 »	-- —
Roma . . . . »	2,75 »	2,80

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L.	110 a	135
Sicilia . . . . »	90 »	115
Gallipoli . . . . »	80 »	90
Sardegna . . . . »	115 »	135
Riviera Ponente . . »	105 »	140
Oneglia . . . . »	120 »	160
Calabria . . . . »	80 »	90
Toscana . . . . »	110 »	140
Abruzzi . . . . »	115 »	125
Romagna . . . . »	110 »	120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 105 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 98 a 107

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L.	95 a	105
» mangiabile . »	88 »	92
Messina, magiabili . . »	80 »	—

Andamento dei mercati: Qualità fine ben domandate ed abbastanza sostenute.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . . L.	— a	—
Scarto . . . . . »	50 »	78
Canaponi . . . . »	57 »	58
Stoppe . . . . . »	45 »	54

Agrumi e frutta.

Palermo.

Fichi secchi . . . . L.	42 a	43
Aranci, alla cassa . . »	20 »	—
Mandarini . . . . »	18 »	20
Limoni . . . . . »	20 »	30

Genova.

Limoni . . . L.	4 — a	4,50
Aranci . . . . »	5 — »	6,50
Fichi secchi . . . »	50 — »	— —
Carrube di Sicilia . »	13,25 »	13,50

Canale d'Alba.

Pesche . . . L.	12 — a	25 —
Uve . . . . . »	25 — a	30 —

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L.	65 — a	66 —
» » amer. in sacchi »	65 — »	66 —
» » nazion. » »	63,50 »	— —
Zolfo fiori sublim. . »	14,25 »	— —
» impalpabile . . »	14,50 »	— —
» raffinato . . »	12,50 »	12,75
Perfosf. min. 13[15 . »	4,75 »	5,75
» » 18[20 . »	6,75 »	7,35
Superf. d'ossa . . »	10,50 »	11 —
Scorie Thomas 16[13 % »	5,50 »	— —
Nitrato soda . . »	27 — »	28 —
Solfato ammoniaca . »	32,50 »	— —
Cloruro potass 78[80 . »	21,75 »	— —
» organico 95[99 . »	24,50 »	— —
Solfato potassico . »	25 — »	— —
Sangue secco . . »	20,50 »	21 —
Polvere ossa sgelatinata »	9 — »	9,25
Cenere d'ossa . . »	5,75 »	6 —
Acido solforico 50[52 % »	3 — »	3,25

Ancona.

Solfato di rame nazion. L.	66 — a	66,50
» inglese »	70 — »	71 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L.	73 — a	74 —
» nazionale »	67 — »	68 —
Zolfo di Romagna raff. dopp. in pani . »	14,50 »	14,75

Andamento dei mercati: Fosfati, solfato rame in rialzo.

LISTINI GRATIS A RICHIESTA 39-23

Pigiatoi-Torchi continui

Sistema Rauschemback

(illustrati nel « Giornale vinicolo » N. 28 del 15 luglio 1904)

Capace di dare l'85 0[0 di resa dell'uva. Può servire anche a torchiare la sola vinaccia. Grado di pressione regolabile a volontà. Produce da 2000 a 3000 kg. di uva pigiata all'ora.

Modello senza ruote peso kg. 1050 . . . . . . L. **1800**
» con ruote kg. 1250 . . . . » **1950**
Elevatore a tazze d'alluminio applicabile ad entrambi i modelli » **500**

Prezzi per merce alla frontiera, non sdoganata. — Forza richiesta 3 cavalli (a vapore, o benzina, o elettrica). — Volendo si può applicare un maneggio.

Presso **Casa OTTAVI** — *Casalmonferrato.*

Pigiatrice-Sgranatrice tipo Bruggemann

a forza centrifuga, in rame; sbatte ed arieggia molto il mosto, disgraspa alla perfezione; serve solo per piccole produzioni; lavora da 80 a 90 quintali di uva al giorno. — Prezzo L. **250.**

Presso **Casa OTTAVI** — *Casalmonferrato.*

PER LE PROSSIME VINIFICAZIONI

presso CASA OTTAVI - Casalmonferrato

Pigiatoi semplici

Senza bigoncia e senza cavalletto, cilindri lunghi 50 cent.	L.	**80 —**
» » » » » » 60 »	»	**125 —**
Con cavalletto, cilindri lunghi 50 cent.	»	**100 —**
Pigiatrice semplice: Cornaglia	»	**130 —**

Pigiatrici-diraspatrici Cornaglia

Le migliori e più economiche per medie aziende.

Completa, imballaggio compreso	L.	**262 —**
Senza il tinozzo, imballaggio compreso	»	**235 —**

Pigiatrici-diraspatrici

a motore ed a forza centrifuga (modelli perfetti).

N. 3, lavoro 50-60 q.li all'ora, forza 3 cavalli . .	L.	**880 —**
N. 4, » 80 » » » 4 » . . .	»	**1100 —**

Torchi Meschini

(Chiedere listino speciale).

Questi Torchi sono tra i migliori che si conoscano per potenza di pressione e minimo sforzo.

Pompe da travaso a pistone

della Casa Ottavi

N.		diametro			travasa				
N. 00	diametro	25	mm.	travasa	20	ettolitri	all'ora .	L.	**100 —**
» 0	»	30	»	»	30	»	» .	»	**130 —**
» 1	»	35	»	»	45	»	» .	»	**155 —**
» 2	»	40	»	»	60	»	» .	»	**180 —**
» 3	»	45	»	»	90	»	» .	»	**240 —**
» 4	»	50	»	»	120	»	» .	»	**270 —**

Telefono interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63 05.(45.113)

ANNO 52° CASALE MONF., 23 Settembre 1906 Num. 38.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 38 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi. ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. Ottavio Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. Aducco — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. Ottavi e A. Marescalchi — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. Poggi — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. Bruttini — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. Marescalchi — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. Poggi — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. Garofoli — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. Tamaro — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. De-Astis — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. Carpenè — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. Besana — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. Sansone — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . » 3 —
42. M. Conti — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . » 2 —
43. N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . . » 4 —
45. L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio*. . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del " Coltivatore ,, — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* (in preparazione) . . . . » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 4,50
G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » ?,50

TIPI SELEZIONATI IN ITALIA

SPECIE PURE CON IBRIDI DI SPECIE PURE E ATAVICI

24 anni di prove - resistenza assoluta

16 premi in medaglie d'oro e d'argento dal Ministero – Esposizioni e congressi

IMMUNITÀ FILLOSSERICA

MUTTI FERDINANDO in VERONA - BONAVIGO

agricoltore e specialista in viti americane 52-52

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

		Diam.	Prod. giorn
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0[0.

Scrivere alla Casa Agricola OTTAVI — Casalmonferrato.

VACCHE BRETTONI

Importazione diretta dalla Brettagna

PER PREZZI E CONDIZIONI 6-1

rivolgersi alla **Casa Agricola C. MANCINI e C. – Ceccano** (Prov. di Roma).

Per determinare l'alcool nei vini

l'istrumento più usato dalle dogane, dai commercianti di vini è sempre l'*originale*

EBULLISCOPIO MALLIGAND

col quale in pochi minuti si conosce la forza alcoolica esatta del vino. Per merito di Casa Ottavi si può ottenere completo, con istruzione a **L. 65** inviando vaglia.

SOMMARIO.

Assistendo alla vendemmia

Assistendo alla vendemmia, notevolmente anticipata quest'anno in grazia ai forti e prolungati calori, lo sguardo nostro corre pei colli monferrini, opimi e festanti pel ricco raccolto, che le malattie e la grandine risparmiarono.

Ma corre anche e più veloce il pensiero, e si vela di mestizia, ricordando le nuove infezioni fillosseriche qui scoperte in questi giorni, nuova e più stringente minaccia del fatale incalzante nemico.

Mentre le autorità provinciali si trastullano, onorando della loro benevola attenzione uno dei soliti cerotti, da applicarsi « scalzando le viti e deponendo la sostanza a contatto delle radici » e danno solennità a pubbliche prove di questo giocarello, la gran massa dei viticultori riposa nella più fatalistica incredulità od indifferenza. Essi non dimostrano la più lontana intenzione di profittare degli esempi di energia e di oculatezza dati dai viticultori francesi, ungheresi e siciliani. Neppure uno su cento pensa alla sollecita difesa colla radice americana.

La fillossera è un nemico da prima insidioso, poi violento. In un paese a viticoltura portata al massimo d'intensità, l'insetto, se non trattenuto da radicali, sapienti, coscienziosi lavori di distruzione, potrebbe far man bassa su tanto splendore di vigneti, sterminare in pochi anni una ricchezza raccolta dal lavoro di molte generazioni, carezzata, custodita dalle popolazioni più forti e laboriose che si conoscano.

Ed il pensiero corre ad altre nobili regioni italiane, al Veneto, al Piacentino, all'Abruzzo, alle Puglie, ove nuove infezioni, e non lievi, e non recenti, furono in questa stagione rivelate, e ci fa riflettere sulla dolorosa decadenza del nostro vigneto nazionale, che avevamo vantato anni sono come il primo d' Europa.

Fu breve questo primato. Gli altri paesi, provati prima di noi dal flagello, furono solleciti nel preparare le difese, ed oggi ci hanno di nuovo superato e raggiunto. E mostrano non solo d'aversi rifatto il vigneto, ma di saper produrre in condizioni tali da sostituire il loro prodotto al nostro in tutti i mercati esteri di consumo.

Il dilagare dell'infezione fillosserica, il troppo languido nostro fervore nella difesa non farà che accentuare in pochi anni questo stato di cose. Già quest'anno la Francia, coll'Algeria, produrranno da 15 a 20 milioni d'ettolitri più di noi. E la Francia ha già sorpassato il periodo fillosserico: essa ha già ricostituito. Noi non siamo che agli inizii di quest' opera costosa e colossale che richiederà tesori di energia, di fede e di quattrini! Che ne sarà fra qualche anno?

É evidente che il problema dell'esportazione vien perdendo della sua importanza. Abbiamo letto che in Puglia si sono inquietati per la inaspettata pace doganale fra Svizzera e Spagna. I piemontesi poi hanno ingojato con qualche sforzo la nuovissima tariffa di penetrazione pei

vini meridionali in Svizzera. Innanzitutto era facile prevedere che la Spagna, non potendo pagarsi il lusso d'essere in guerra doganale con mezza Europa, avrebbe ceduto. Poi pugliesi e piemontesi debbon persuadersi che coi prezzi dei loro vini non potranno certo lottare sul mercato elvetico nè col concorrente spagnuolo nè tanto meno col francese.

Poichè è in Francia, non in Ispagna, il concorrente più temibile. È la Francia che soffre di pletora, e che può fornire vini a cinque-dieci lire l'ettolitro meno di noi.

Per molti sarà istruttiva questa tabellina chè dà le indicazioni ragguagliate delle importazioni di vino della confederazione elvetica. Son cifre ufficiali, dell' Ufficio centrale di dogana a Berna.

Importazione di vino in Svizzera.

	1905	1904
	Vino in botti	
	hl.	hl.
Germania	21.624	21.863
Austria-Ungheria	134.488	122.258
Francia	756.753	183.976
Italia	337.203	375.996
Portogallo	695	567
Spagna	638.469	415.785
Grecia	77.347	85.516
Turchia Europea	27.290	8.769
Algeri, Tunisi	14.647	5.913
Turchia Asiatica	7.004	8.914
Stati Uniti	1.163	509
Altri paesi	5	20
Totale	2.061.690	1.210.103

Si impara da queste cifre che mentre noi, da primi che eravamo, continuiamo a perder terreno su quell'importante mercato, gli altri sono in fortissimo progresso, e fra gli altri mettiamo pure l'Austria-Ungheria, che da

alcune migliaja di ettolitri, ha saputo giungere in pochi anni a 134,000. Sono i nostri clienti di ieri! Nè sfuggirà ad alcuno quell'importazione americana che fa capolino.

Noi perdiamo terreno: 1°) per i prezzi più alti dei nostri vini, 2) in causa delle sempre più ristrette disponibilità per l' esportazione. L' aumentato benessere nelle classi operaie fece invero aumentare nelle provincie del Nord il consumo di questa bevanda, mentre la produzione nazionale tende a diminuire.

Sul primo punto non perderemo il tempo a consigliare ai viticultori di ceder sui prezzi, nello scopo di attirarsi e conservare la clientela svizzera ai nostri venditori e nostri tipi. Sarebbe ingenuo il pretenderlo, specialmente trattandosi in gran parte di prodotto destinato ai tagli.

Il secondo punto è il più essenziale. Ed ha tratto all'avvenire prossimo della nostra viticultura in causa del fatale progredir dell'insetto. Strano e doloroso mutamento! È recente il giorno in cui nelle pubblicazioni e nei congressi si lamentava l'eccesso della nostra produzione. Oggi sintomi abbastanza foschi ci invitano a considerare l'eventualità di vederla assai ridotta.

Ecco le considerazioni nostre mentre assistiamo alla vendemmia. Esse non sono molto liete. Poco ci rallegra quest'anno il vocìo e il canto delle vendemmiatrici. Pensiamo che questi canti potrebbero tacere; pensiamo che non è forse lontano il giorno in cui vedremo le stesse operaie, raccolte ad un lavoro più silenzioso, più febbrile, intente nei laboratorii d' innesto a sceglier magliuoli, a tagliar marze, a legare incastri. Spetterà solo a noi d'abbreviare quel doloroso periodo, e ci convien pensarci subito.

E. Ottavi.

Note di stagione

Semina frumenti.

Ogni buon agricoltore deve avere in granaio il frumento per le semine o avendolo scelto tra il più bello del podere o acquistato tra le varietà che con meritata fama danno oggi le più sicure garanzie.

Chi trovasse la spesa per l'acquisto dell'intero *fabbisogno* superiore alle proprie risorse può limitarsi ad una piccola parte da bastare per quella superficie sufficiente a dare la semina pel venturo anno.

Si avrà così un frumento di riproduzione con requisiti abbastanza buoni.

Ad evitare dolorose sorprese non si dimentichi che mai si deve seminare se prima non si sono fatte le dovute e volute prove al germinatoio. E pel frumento urge sollecitare.

I postumi pentimenti e lagrime non sono altro che attestati d'ignoranza e di trascuratezza.

Chi non avrà seguito il consiglio di una delle ultime *note* può, dirò meglio, deve fare la concia con il solfato di rame, ormai praticata dalla generalità.

(Un chilogrammo di solfato di rame per ettolitro d'acqua in un recipiente di legno. Con un cesto s'immerga il grano per pochi minuti e lo si distenda sull'aia ad asciugare, spolverandolo con calce in polvere).

Dove si farà la concimazione fosfatica, s'interrino subito con un leggero lavoro di trivomere o di estirpatore o di erpice le scorie o i perfosfati; le prime in ragione dai otto a dieci quintali all'ettaro, i secondi dai quattro a cinque a norma del titolo.

Non si trascuri tale concimazione, tanto più dove si ha intenzione di seminare a primavera medica o trifoglio.

Ed a proposito di questa concimazione sarà opportuno, anzi necessario, seminare il frumento quanto più rado possibile e a non meno di venticinque a trenta centimetri da linea a linea.

Con queste distanze, anche in caso di allettamento, le due leguminose sapranno riescire egualmente.

Dove per esperienza si sa di dover ricorrere alle sarchiature primaverili, ed anche autunnali, la semina a linee abbinate si presta egregiamente.

Molti non hanno troppe simpatie per quest' ultimo sistema, e può darsi che speciali ragioni vi si oppongano, ma nessuna plausibile opposizione si può fare al suggerimento di seminare a linee così distanti da potersi passare tra l'una e l'altra con uno dei soliti sarchielli da bietole o da frumentone.

Inutile, dopo il poco detto, aggiungere che si deve usare la seminatrice, scartando quelle vecchie, per quanto gloriose, Povoleri, che molte volte non sanno raggiungere i titoli di una mano pratica, al punto da ritenersi migliore una semina alla volata, piuttosto che quella ottenuta con tali macchine,

L'epoca migliore può ritenersi la seconda decade di ottobre e non si dimentichi che ha ancora la sua piena ragione il vecchio dettato: Chi semina presto di rado falla, chi semina tardi qualche volta l'indovina.

Si procuri che il seme non vada troppo profondo e la quantità da impiegarsi, a seconda della natura e della fertilità del terreno, stia tra i 110 ai 130 chili per ettaro.

Si esiga, nella forma la più assoluta, che il terreno sia perfettamente appianato, senza *colmi* e senza depressioni, specie dove si semineranno le leguminose da foraggio.

Le zolle non sieno eccessivamente rotte, e per evitare una spesa inutile e perchè sarà bene, in primavera, dopo il gelo, avere quei piccoli mucchietti di terra che col lavoro dell'erpice rincalzeranno la tenera piantina.

Appena terminata la semina si riordinino le testate, si nettino gli acquari che dividono gli appezzamenti e tutti gli scoli principali. Se la terra è molto secca si otterranno ottimi benefici dalla cilindratura.

E. Petrobelli.

All'esposizione di Milano

II.

Dalla semina al raccolto.

Mentre il pittore, quasi ignaro del progresso agricolo, continua a dipingere sulla tela l'abbronzato contadino che con cadenzato passo ed ampio gesto sparge il seme sui campi, precisamente ancora quale ce lo dipinge la Bibbia, l'ingegno italiano prima, lo studio e l'applicazione estera poi, hanno invece diffuso nelle nostre campagne quelle eccellenti seminatrici composte che permettono, insieme al risparmio del seme, una coltivazione meno dispendiosa per cure ulteriori e più redditive.

Certo il visitatore sarà colpito da questa contraddizione: nel padiglione delle Belle Arti al Parco, dovunque sono scene di vita campestre, vede i vangatori, i seminatori alla volata, gli aratri a stegola antichi, le donne che rastrellano il fieno; e qua invece nelle ampie gallerie dell'agraria vede tutta una meravigliosa fioritura di ordegni moderni, di potenti macchine che torranno dunque del *bello* artistico, ma danno aiuto e dignità all'opera dell'uomo!

Sì, anche per la seminatrice come... per tante altre cose. Nata in Italia, tentata trecento anni fa dal Cavallina di Bologna, diviene vera macchina finita in Inghilterra e si trasforma in vera macchina perfetta in Germania.

Taddeo Giusti di Modena, non contento di rivender buone macchine estere, ha presentato una sua seminatrice ad alimentazione libera, scarico immediato; un'altra seminatrice da cereali è dei *Fratelli Vittorio* di Pieve Albignate, ed una seminatrice-spargitrice di concimi ha l'ing. *P. C. Spizzi* di Milano.

Tentativo prettamente italiano è nelle *seminatrici da riso*. Due se ne presentano a Milano, una a sei barchette, di *Antonio Bozzini* di Valle Lomellina e una a 8 canne su piatte di *Romolo Concavo* di Silvano Pietra. Ma sono timidi primi passi. Vedrete anche qua, come per le seminatrici da grano: in qualche prossima esposizione troveremo le seminatrici da riso... costrutte in Germania.

La Germania intanto ci presenta le più perfette seminatrici a

file, da quelle di *Rud Sack*, che nel passato anno ne ha vendute 5000, a quelle di *Buxbaum* di Würzburg, di *Fr. Dehne* di Halberstadt, di *Naumann e Müller* di Schlettau, di *Franz Richter* di Döbeln, di *F. Zimmermann* di Halle a S. fino a quelle di *John Witt* di Schwerin che sparge separatamente due diverse specie di semente allo stesso tempo.

La casa *D. Wachtel* di Breslavia ha un apparecchio per piantar patate.

L'Ungheria presenta unicamente le seminatrici « Hungaria Drill » a ruote alveolate e quelle « Moson Drill » ad anelli scannellati con apparecchio per semina alla volata, della casa *Kühne Edmondo* di Moson. L'Inghilterra e la Svizzera non mostrano seminatrici, la Francia ne ha un tipo poco interessante di *Albert Gougis* di Anneau, e l'Austria ha le seminatrici boeme di *Fr. Melichor* di Brandeis a. d. Elbe.

In fatto di spandiconcimi poco di nuovo abbiamo veduto e d'altronde solo la prova pratica potrebbe illuminare esattamente sui pregi effettivi di apparecchi i quali troppo spesso, in presenza a concimi umidi o agglutinanti, falliscono allo scopo. La casa *Dehne* di Halberstadt ha due spargitori di concime, l'uno a trazione, che distribuisce in una zona di due metri e l'altro che sparge a doppia riga e si tira a mano; la casa *D. Wacktel* di Breslavia ha un buon spargitore di nitrato; tra i francesi presentano spandiconcimi le case *E. Puzenat* di Lione, *A. Dumaine* di Moissy Cramayel e *A. Gougis* di Anneau e tra gli ungheresi le case *Hofherr e Schrantz* di Budapest, rappresentata dai Casali di Suzzara. La *Minerva Hütte* di *Haiger* ha un buon macinanitrato a motore.

Tra le macchine agrarie che sono all'esposizione di Milano maggiormente rappresentate stanno certo le macchine per la raccolta e la lavorazione dei foraggi e dei cereali. La natura speciale delle coltivazioni prative o cerealifere, vastità ed uniformità, ha fatto convergere ad esse, per la necessità urgente di diminuire la quantità di mano d'opera, gli sforzi della meccanica moderna. Si può dire che in fatto di macchine da raccolta, soprattutto falciatrici e mietitrici, semplici o con legatrici, nessuno ha superato finora le case d'America.

Gli Stati Uniti non hanno concorso a Milano, ma le più note falciatrici e mietitrici sono esposte dalle associazioni agrarie o dalle case che ne hanno la rappresentanza in Italia, e così vediamo le Osborne, le Deering, le Massey-Harris, le Albion, le Wood ed altre ormai notissime a tutti gli agricoltori.

La falciatrice *Millennium* delle Ferriere ungheresi di Budapest e quella « *Corona* » delle officine Epple e Buxbaum di Augsburg verranno forse a misurarsi valorosamente colle americane.

Pei raccattafieni invece l'Europa ha parecchie officine che si sono magistralmente specializzate in questa produzione e noi ricorderemo in prima linea la casa *E. Puzenat* di Lione, la quale fornisce un gran numero dei suoi ottimi rastrelli in Italia; l'altra casa francese *Thomé Mairesse et Cromback* di Nouzon ha rastrelli assai meno noti fra noi.

Senza dubbio però la mostra che più colpisce in questo ramo è ancora quella della società inglese dei coltivatori Martin: la *Martin's Cultivator Co.* di Stamford.

Il *voltafieno Martin* non percuote il fieno come gli altri apparecchi a forche, volta due andane di fieno ad un tempo, prendendolo delicatamente e rovesciandolo nei tratti asciutti per mezzo di due rastrelli girevoli dal basso all'alto e disposti in senso obliquo alla linea di lavoro della macchina.

Il *raccattafieno Martin* è un rastrello laterale o ranghinatore e riunisce parecchie andane di fieno in una sola, pronta ad essere caricata. Ha quattro rastrelli che girano ad angolo retto colla linea di lavoro; non rompe il fieno, non lo sbatte, non raccoglie terra e lascia il fieno ammucchiato leggero così da fargli prender ancor aria e sole. È di debole peso e di facile trazione di un cavallo. Un'altra casa inglese, la *W. N. Nicholson and Sons Ltd.* di Newark on Trent, presenta soltanto degli spandi fieno, uno a sei forche in una serie sola ed un altro a due serie di 6 forche per prender due andane.

Hanno spandifieni e rastrelli anche le officine della Società *Blackstone* di Stamford.

Tra le case tedesche specialiste in rastrelli raccattafieni si presentano la *A. Lythall* di Halle s. S. che ne costruisce in 32 grandezze diverse e la *Jelaffke und Seliger* di Ratibor coi noti

rastrelli « Triumph » senza ruote; hanno rastrelli e voltafieni le case *Dehne* e *F. Richter* già ricordate.

Per raccogliere patate e barbabietole hanno macchine speciali le officine *D. Wachtel* di Breslavia, *Zimmermann* di Halle, *Bajac* di Liancourt, *Guichard* di Lieusant.

E fra le macchine da raccolta porremo ancora quel raccoglitore di olive del *Gandolfi* di Oneglia che pare abbia dato in varie prove così buoni risultati.

Un grosso assortimento di macchine per la preparazione dei foraggi è raccolto nell'esposizione di Milano. Trinciaforaggi, trinciatuberi, tagliaradici delle case tedesce *Epple e Buxkaum* di Augsburg, di *Kühne* di Moson; della Svizzera *Stalder* di Oberburg; dei francesi *A. Chaussadent* di Moissy Cramayel e *A. Senet* di Parigi. Notevoli i tagliaradici a disco concavo di *W. N. Nicholson* di Newark in Inghilterra, nei quali le radici sono quasi attirate al centro del disco e ivi ricevono su più larga superficie il tagliente. E fra i frangigrani ricorderemo quelli di *U. Ammann* di Langenthal in Svizzera; a coni del *Simon* di Cherbourg, quelli a dischi del *Kühne* di Moson, e notevoli gli assortiti frantoi e molini di *F. Krupp* di Magdeburg-Bukau. Caldaie per la cottura dei foraggi hanno il Ventzki di Grandens, l'Eckert, che unisce alle caldaie un apparecchio trituratore, il Mayfarth di Francoforte.

Chi non ha mai avuto idea del come siano fatte internamente le trebbiatrici può vedere nel riparto ungherese delle macchine agrarie la trebbiatrice aperta presentata dalle *Regie ferriere dello Stato* di Budapest, proprio accanto a quello splendido diorama che mostra le ferriere dello Stato. E di trebbiatrici è ricca la mostra di Milano e... occorrerebbe una competenza che non abbiamo per parlarne. Notiamo con vivo compiacimento il grande cammino fatto dal nostro paese anche in questo ramo, poichè la mostra magnifica delle macchine uscite dalle officine di *Ernesto Breda* di Milano è tale da onorare grandemente il lavoro nazionale.

E ci contentiamo di notare le novità che si presentano a Milano in questo ramo, dove fino a pochi anni fa non conoscevamo che i produttori delle celebri officine inglesi *Marshall* di Gainsborough, *Garrett* di Leiston, *Ruston Proctor* di Lincoln. — Abbiamo oggi, costrutte accuratamente anche dal Breda, le trebbiatrici

che trinciano e schiacciano la paglia, tanto utili pei paesi dove scarseggiano i foraggi, quelle associate alla pressatrice o legatrice della paglia — le locomobili con apparecchio capace a trinciare la paglia — la locomobile con sega circolare automatica per tagliare la legna d'alimentazione delle caldaie (Regie ferriere Ungheresi) — trebbiatrici speciali per semenzine di trifoglio e simili (*F. Casali* di Suzzara, Marshall, Ruston-Proctor, Hofherr e Schrautz, *Guillon* di Châteauroux, H. Lanz, Zimmermann e *F.lli Abbiati* di Sezzè) — trebbiatrici con apparecchi imboccatori automatici d'assoluta sicurezza per gli operai (L. Bannann di Lütz, Ruston Proctor) — locomobili automobili che non solo azionano la trebbiatrice ma la trascinano trascinando sè stesse sulle strade di campagna (Ruston-Proctor, *Giuseppe Strafurini* di Castelleone, *F. Casali* di Suzzara) — locomobili a gas povero (ing. *F. Comi* di Milano) — trebbiatrici con motore a scoppio associato, sia poi ad alcool denaturato, di cui già parlammo nel *Coltivatore* e che è presentato dalle Regie Ferriere üngheresi, sia a benzina o petrolio (Strafurini di Castelleone, *Gautreau* di Dourdan in Francia, *E. Beauprè* di Montereau pure in Francia), — trebbiatrici americane per sorgo (E. Kühne).

Nelle macchine per scartocciare e sgranare il granoturco l'Italia si onora di avere creato, mercè la geniale operosità dell'officina *F. Casali* e *F.°* di Suzzara il vero tipo perfezionato a gran lavoro, mosso a vapore come le trebbiatrici da grano. Per queste macchine il Casali rimane specialista insuperato, per quanto un altro modello ne sia esposto a Milano dalla casa *F.lli Chinaglia* di Villimpenta, e un altro sia già costrutto dalla celebre casa *Ruston Proctor* munito di elevatore alimentatore portabile e pieghevole nel trasporto.

Progressi notevoli dunque anche in queste macchine, che furono certo tra le prime a girare le campagne nostre, quasi preludiando le molteplici applicazioni future della meccanica all'arte di coltivar la terra e di lavorarne i prodotti. Ciò non impedirà certo a qualche pittore di ritrarre ancora la scena della battitura del grano col correggiato.....

A. Marescalchi.

Agricoltura sarda

LA LAVORAZIONE DEL TERRENO IN SARDEGNA

(Segue: III).

Ma l'introduzione delle macchine agrarie viene specialmente ostacolata dagli stessi contadini, i quali ci presentano subito delle difficoltà, come ad esempio: l'argomento col quale essi condannano ogni proposta di nuovo attrezzo; l'arma di difesa contro il padrone innovatore, al quale oppongono che *nei nostri terreni quest'aratro, quell'erpice non va.*

Nella opposizione sistematica alle novità meccaniche si cade spesso in una evidente contraddizione: dicendo infatti che *nelle nostre terre il tale arnese non va,* si verrebbe ad ammettere che tutte le terre sono della stessa natura; dicendo poi che *al tale, al talaltro gli esperimenti sono riusciti per la qualità del suo terreno,* si verrebbe ad ammettere che anche i terreni *nostri,* possono essere fra loro di natura assai differente.

A voler parlare a certuni di aratri perfezionati si rischia spesso di passar *per poco pratico* o per un novello o ardito Prometeo.

Più della tenacità della terra è da temersi, nell'introdurre una nuova macchina, la tenacità del contadino.

Questi ha sempre paura che un arnese, anche se lo si vorrebbe acquistare pel suo vantaggio, sia invece fabbricato apposta per affaticare di più lui e le bestie.

E le prove le fa di mala voglia; se si esperimenta un aratro lo conduce male apposta, figura di fare una grande fatica e dà volentieri occasione a che si rompa o si sciupi.

Il vecchio bifolco sente una vera reazione pei nuovi strumenti, e dolente abbandona il vecchio aratro, che regolava durante il lavoro con un'attenzione continua e con vera pazienza. Egli si sente umiliato e non sa persuadersi che un estraneo — che non ha l'aspetto di colono, — gli insegni come si manovra uno strumento che serve per la lavorazione del terreno, operazione che ha sempre eseguito col fido aratrino, con lode del proprietario e dei vicini.

L'on. Salaris riferiva nella sua relazione per l'inchiesta agraria, di aver incontrato un giorno in territorio di Serramanna un proprietario-contadino, che preparava, col figliuolo e due giornalieri, un suo appezzamento per il futuro seminerio e adoperavano gli aratri sardi. Volle chiedergli la ragione della resistenza a adoperare un altro aratro, che certo in quel terreno avrebbe potuto aprire dei solchi più profondi e gli fu risposto: « Noi abbiamo confidenza nello strumento che conosciamo, lo adoperiamo sicuri del fatto nostro. Gli strumenti che tanto si decantano, li abbiamo veduti alla prova. Un anno — dicevagli — il defunto canonico Manunta, che fruiva della prebenda del nostro comune, ci indusse a fare un esperimento. — Si scelse un appezzamento di 80 are di terreno, di cui uno starello (1) fu lavorato coll'aratro in ferro e il resto preparato e seminato con i nostri poveri aratri, dei quali oggi niente può dirsi in più per accrescerne il discredito. — Il risultato fu troppo sfavorevole al nuovo aratro; i miracoli furono al rovescio, e quell'aratro parve inventato apposta per la carestia ».

Nel comune di Sanluri fece ad alcuni che trovò al lavoro con gli aratri sardi la stessa osservazione e concordi gli risposero: « Sa ella ove codesti aratri maravigliosi e le diverse macchine agrarie portate dai francesi nello Stabilimento Vittorio Emanuele sono riposte? In un magazzino per una mostra di strumenti da vedere e non toccare, e nessuno difatti li tocca; anche là si adoperano i nostri aratri. Cominciò la Compagnia francese per mettere in movimento gli aratri e quelle macchine e nello usarle un mondo di chiacchiere, di spiegazioni, di esortazioni a seguirne l'esempio; ma dopo pochi anni, osservando che le nostre terre davano più copioso prodotto di quelle della Compagnia con i loro strumenti lavorate, avenne la cosa al rovescio e senza tante esortazioni i francesi seguirono il nostro esempio onorarono i nostri poveri aratri ».

A questo rifiuto ad un aratro meno imperfetto, il Salaris ricordò loro la solenne prova di aratri, tenutasi ad iniziativa del benemerito Comizio Agrario di Cagliari nel marzo 1872 nei campi di

(1) Misura locale = 40 are.

Villasor, aratri che maneggiarono gli stessi contadini di quel comune; ricordò i felici risultati di quegli esperimenti e come l'attenzione dei proprietari e dei contadini si fosse fermata di preferenza e con grande interessamento sull'aratro americano, per la cui trazione si trovò sufficiente una giunta di buoi nostrani.

Così potrei citare esempî di non pochi proprietarî che, volendo si operasse l'erpicatura primaverile del frumento nei terreni concessi a mezzadria, dovettero rilasciare garanzia per un prodotto normale!

* * *

L'aratro sardo è un grufolatore che ha il vomere troppo piccolo, poco profondo e la stegola brevissima e perpendicolare al suolo. Queste due ultime condizioni rendono il maneggio dell'aratro asai disagevole: in quanto alla brevità obbliga il bifolco a starsene continuamente curvo e quindi a reggere il peso della parte superiore del suo corpo. Essendo poi la stegola una leva destinata a regolare il movimento dell'aratro, che ha il suo punto d'appoggio nel vomere, lo sforzo esercitato dal bîfolco allorchè essa è breve, rendesi sempre maggiore quanto minore è la sua lunghezza, quello cioè del braccio di leva.

Riguardo alla mancanza di obliquità della stegola poi, oltre al renderla assai incomoda pel modo di afferrarla, non permette al bifolco quella lunga vista al di là dei buoi, per cui egli possa tener sempre più diritti i solchi e procurare alle acque un pronto scolo.

Sono gli stessi difetti che già riconosceva nel 1776 il benemerito Padre Gemelli nel suo « Rifiorimento della Sardegna ».

Il lavoro è poi imperfetto perchè non vi è razionalità nei pezzi lavoratori, nè sono essi ben collegati fra loro. Si può dire che tutto il lavoro viene fatto dal vomere, che essendo appuntito e a superficie superiormente convessa, scava da solo un solco a guisa di un aratro-talpa e la terra col progredire dello strumento viene in piccola parte soltanto rovesciata da ambo i lati per opera del tratto superiore del ceppo (orecchi); la maggior parte della terra ricasca invece di per sè stessa fra gli orecchi dell'aratro e nel solco appena lo strumento avanza. Manca quindi un vero e proprio taglio orizzontale della fetta di terra, manca del tutto il taglio verticale e in gran parte anche il rovesciamento della zolla e tutto

il lavoro si riduce ad uno smuovimento e trituramento parziale del terreno con minimo rovesciamento e minimo rimescolamento del solo strato superficiale (Flores).

La imperfezione di tale lavoro porta per conseguenza l' incompleto sotterramento delle erbacce nel *maneggio* e del letame, nei rari casi in cui questo si dà al terreno.

L'aratro sardo non è che un cuneo che si fa penetrare a forza nel suolo e se questo è compatto e non cede alla sua pressione, l'aratro è ostacolato nel suo movimento progressivo e lo sforzo che devono superare gli animali e l'uomo diventano eccessivi.

Il dott. Porozzi (1) dice che « l'aratro sardo lavora il terreno come farebbe una punta di ferro che si facesse scorrere con forza sopra un tavolo: facendo qualunque pressione su tale asta, se anche di acciaio e accuminata, non si riesce ad incidere sul legno che una graffiatura molto leggera. Se però l'asta, invece di essere solo accuminata fosse conformata in maniera da tagliare e sollevare il legno man mano che si fa scorrere, si otterrebbe un' incisione profonda e con poco sforzo ».

Così fanno gli aratri perfezionati, che a mezzo del coltello tracciano perpendicolarmente nel suolo un taglio sottile e profondo e a mezzo del vomere tagliano la fetta orizzontalmente alla voluta profondità; coll'orecchio poi lo sollevano e rovesciano completamente e l'aratro avanza senza incontrare molta resistenza.

Eppure la grande massa degli agricoltori continua ancora a credere che l'antico aratro sardo sia l'unico attrezzo atto alla coltura delle terre isolane, quantunque nel segreto dell'animo cominci a sorgere il dubbio che anche questo vecchio e, diciamo pure, glorioso strumento, che diede il pane per tanto volger di secoli ai nostri antenati, possa con maggior convenienza venir sostituito.

La scienza, che non é crudele, non lo condanna al rogo; misericorde però vorrebbe vederlo relegato in qualche museo archeologico quale degno e rozzo ricordo di una agricoltura passata!

*
* *

Ma perchè codesta inesplicabile tenacità nell'uso di uno strumento di cui si riconosce e si confessa la insufficienza? Perchè

---

(1) V. *L'Agricoltura sarda* n. 11-12 del 30 giugno 1900

un disprezzo degli stessi esperimenti felicemente riusciti di altri aratri? Perchè dopo aver convenuto che una delle cause della scarsa produzione è l'aratro, che solca troppo superficialmente la terra, adoperarlo ancora? È questo un avanzo di rispetto del passato, è la caparbietà che ripete il notissimo *video meliora proboque, deteriora sequor*, è la ignoranza che si fa beffa della scienza? Qualcuno ritiene siano le nostre terre pei loro costituenti e per la profondità, in condizioni ben differenti da quelle del continente, ove quelle macchine sono oramai di uso comune. Questa idea non ha nessun fondamento di serietà, tanto è vero che anche tra noi non mancano esempi, sebbene rari, di proprietari che hanno adoperato e adoperano tuttora aratri perfezionati e con sommo vantaggio.

La ripugnanza fino a un certo punto è giustificata da quella naturale prudenza degli agricoltori, che li induce a adottare le *novità* solo quando sono divenute *vecchie!*

Alcune volte però non si saprebbe dar torto a questa buona gente; nella maggior parte dei casi ci si permetta di dire che si seguono tali pratiche perchè i nostri padri ci lasciarono un patrimonio troppo abbondante di pregiudizî e d'insipienza...

GIUSEPPE DESSI
Enotecnico.

La vendemmia con uve guaste

I. **Uva muffita — Utilità dei fermenti selezionati.** — Nella vinificazione di uve invase dalla muffa verde, il comune *Penicillium glaucum*, e anche dalla muffa cinerina, la *Botrytis cinerea*, è di una indiscutibile utilità l'impiego di una coltura di fermenti vigorosi selezionati. Questi, seminati nel mosto all'atto dell'intinamento, prendono il sopravvento e dirigono la fermentazione, cosicchè facendo una fermentazione breve si può esser sicuri che il vino fatto non ritrarrà più gusto alcuno di muffa.

I dott. Vivarelli e De Renzis della Scuola di Conegliano hanno voluto vedere cosa avvenga quando in uno stesso mosto fermentescibile si introducano contemporaneamente fermenti puri e mi-

celii della muffa comune, *Penicillium glaucum*. Essi adoperarono del mosto artificiale, peptonizzato, contenente il 20 0[0 di zucchero e il 6 0[00 di acidità, distribuito in sei matracci conici della capacità di circa 1 litro ciascuno. In cinque di questi aggiunsero, nello stesso momento lievito e panno micelico, nel sesto (controllo) solamente quest'ultimo. Tutti furono posti in un ambiente dove la temperatura si è sempre mantenuta sui 20° circa. Dopo 36 ore la fermentazione era attiva in tutti i recipienti, meno nel controllo colle muffe dove cominciava appena ad iniziarsi, e, trascorsi altri 10 giorni, il fenomeno fermentativo era pressochè cessato ovunque. In capo a 6 giorni il liquido, nei 5 matracci con fermento, era, completamente limpido, ed attraverso il vetro era facile osservare i frammenti della muffa precipitati al fondo, in mezzo alle cellule ellissoidali del fermento. Il liquido testimone invece si mantenne per un certo tempo opalescente e finì col *ricoprirsi totalmente di uno strato di muffa.*

II. **Vinificazione di uve guaste dalla cochylis**. — Se si vinificano le uve guaste dalla tignola così come sono si ha certamente un vino scadente, di difficile chiarificazione, soggetto facilmente all'annerimento all'aria. Bisogna dunque provvedere a distruggere nel mosto tutti o la maggior parte dei cattivi fermenti e dei germi della malattia ed introdurre in questo mosto dei fermenti buoni. Come si ottiene il primo scopo? Il prof. E. Voglino della Cattedra di Alessandria, in una chiara istruzione popolare risponde: in un modo molto semplice. Mentre si pigia l'uva si aggiunge, sciolto in un bicchiere d'acqua calda, 14 grammi circa di metabisolfito di potassio per ogni quintale di uva.

Il metabisolfito di potassio costa da noi ed in piccole quantità circa 3 lire al kg. dimodochè la spesa per quintale di uva è poco più di 4 centesimi.

Il metabisolfito di potassio ha la proprietà di uccidere una quantità grande di germi di malattie e di cattivi fermenti.

« *Come si raggiunge il secondo scopo?* — Anche questo — così insegna il prof. Voglino nella sua istruzione — si può ottenere in modo pratico. Noi sappiamo che i fermenti più buoni sono sulle uve migliori, noi quindi ci possiamo preparare un eccellente fermento in questa maniera:

Quattro giorni prima di riempire i tini andiamo nella migliore vigna e raccogliamo, scegliendo, la migliore uva.

Questa sarà in quantità approssimativamente uguale ad 1[50 della totale.

Se quindi ad esempio io calcolo di avere presso a poco in tutto 2000 miria di uva, per fare il fermento sceglierò, quattro giorni prima della vendemmia, circa 40 miria di uva della più bella.

Questa la pigio, tolgo i graspi e la metto in una botte pulitissima, aperta, a fermentare. — Frequentemente (ogni due o tre ore di giorno) con un bastone, agito il mosto in modo da farlo ben arieggiare e quindi fermentare bene.

Dopo due giorni aggiungo due kg. di zucchero di prima qualità per brenta.

In questo modo ottengo dopo 4 giorni circa un fermento eccellente.

Questo liquido così preparato si versa in quantità proporzionale nei tini dove si trova il mosto trattato col metabisolfito potassico e poscia si fa il vino colle norme solite.

Raccomandiamo vivamente questo metodo, il quale ci ha dato ottimi risultati nello scorso anno, e che è destinato a diventare una pratica corrente di enologia, specialmente per le uve difettose.

L'uso del metabisolfito alle dosi indicate, non solo è legale, ma è raccomandato dai migliori enologi francesi ed italiani.

I vini ottenuti mediante il trattamento descritto hanno i seguenti vantaggi:

1. Sono sani e non temono le malattie.
2. Sono di colore più brillante e solido.
3. Non intorbidiscono,
4. Sono migliori per gusto e per profumo.
5. Si conservano perfettamente ».

G. Bertoni.

I libri pei contadini

Quella delle *Biblioteche ambulanti a beneficio degli agricoltori ed operai,* è un'altra idea dell'on. Guido Baccelli, che tramonta.

Tramonta come quella della festa degli alberi, e dell'istruzione agraria elementare, dopo d'esser stata accolta da prima con plausi nel parlamento e nel paese.

La Giunta del bilancio, approvando le Biblioteche ambulanti per gli agricoltori, esprimeva nella relazione al bilancio 1905-06 il desiderio che si dovessero incoraggiare i direttori e gli assistenti delle Cattedre ambulanti a farsene promotori ed istitutori col concorso del Governo.

L'invito rivolto dal Ministro alle amministrazioni provinciali e comunali, alle camere di commercio, alle casse di risparmio e alle istituzioni agrarie d'ogni natura, aveva tuttavia avuto una accoglienza ottima a parole, scarsa come ajuto materiale. E l'iniziativa non ebbe seguito.

Forse si sarebbe potuto, mediante concorsi a premii, stimolare enti locali ad organizzare siffatte biblioteche secondo un piano di massima determinato nelle sue linee generali; ovvero sarebbe stato opportuno venir in ajuto con adeguati sussidii ad istituzioni locali che avessero stabilite le biblioteche ambulanti.

È ad ogni modo un'idea buona che non si dovrebbe lasciar morire. Il ministero, coi primi fondi, acquistò 22 raccolte comprendenti 57 opere, alcune tecniche, altre morali, altre di storia ecc. Si dovrebbe continuare, ma con un indirizzo più pratico.

In un rapporto presentato al ministro Pantano dal bibliotecario del ministro d'agricoltura, Cav. V. Stringher, si proponeva di limitarsi alle biblioteche circolanti per gli agricoltori, comprendenti puramente libri d'agricoltura.

La direzione di esse si dovrebbe, secondo il detto rapporto, affidare per ora ai direttori delle Cattedre ambulanti e quindi, man mano che i fondi sarebbero aumentati, ai Comizii, ai Consorzii ed agli altri enti locali. La scelta delle opere dovrebbe esser fatta dal ministero e dal direttore della Cattedra d'agricoltura.

Ed il concetto informatore dovrebbe essere quello di raccogliere opere popolari coordinate in modo da costituire, per quanto di mole modesta, una vera e propria biblioteca agraria, partendo dalle opere di carattere generale e venendo alle singole monografie, non trascurando le nozioni di economia rurale, di estimo, di contabilità, di legislazione agraria.

Le dette proposte erano state prese in considerazione e giova sperare che l'attuale ministro le vorrà accogliere. Certo dall'accoglimento di esse ne verrà stimolata una produzione letteraria agricola che ancora non esiste o quasi nel nostro paese: quella di opuscoli popolari, elementari, ad uso ed istruzione dei contadini.

La Francia ne ha molti, e i suoi editori ne hanno esposto ottimi esemplari all'attuale esposizione di Milano. La Germania ha i *catechismi agricoli*, fatti a domanda e risposta, pure molto adatti all'intelligenza ed alla scarsa preparazione didattica degli agricoltori lavoratori. La nostra letteratura georgica difetta invece di opere miranti esclusivamente alla istruzione tecnica del lavoratore, e ciò devesi attribuire essenzialmente alla mancanza di possibili acquirenti.

Ma quando si verrà loro in ajuto colle *Biblioteche circolanti* ovvero con opuscoli donati dallo Stato, dagli enti locali o dai privati, anche da noi questa produzione letteraria, così opportuna, così utile, potrà trovare la necessaria spinta, e acquistare largo sviluppo, in grazia alla fortunata attitudine di molti dei nostri professori alle pubblicazioni d'indole popolare.

E. Ottavi.

Libri nuovi

Dott. Rainero Malagodi. — *Studio sui pascoli alpini della Val d'Aosta* — Bologna, stab. tip. succ. Monti, 1905.

L'opera si divide in tre parti: nella prima l'A. tratta dell'alpicoltura, del bestiame valdostano, della viabilità, dei ricoveri, della flora, delle irrigazioni e concimazioni; nella seconda vi è l'elenco dei pascoli alpini valdostani e la descrizione delle aziende alpine visitate; nella terza i miglioramenti da apportarsi Accenna alla necessità dei sindacati di allevamento, al bestiame da latte, carattere predominante dell'allevamento valdostano, ricorda l'importanza dell'industria casearia con le rinomate « fontine », del burro. Le istituzioni ed i proprietari della Valle d'Aosta faranno tesoro di questi saggi consigli.

A. C.

Cap. de Zio Vincenzo — *Elettricità atmosferica. Meditazioni.* — Fossano, tip. Rossetti, 1906.

In quest'opuscolo, del quale non si potrebbe negare l'originalita, si *medita*, fra altro, che « l'atmosfera non fa impressione sul barometro » che « la luce del sole illumina ma non riscalda la terra ». Si scrive « ghiacciay » ed altro e noi francamente ci confessiamo incompetenti a giudicarne.

Catalogo delle pubblicazioni di entomologia. — Washington, U. S. Dep. of agriculture, 1906.

In questo volume si raccoglie una bibliografia quasi completa delle opere che trattano di entomologia.

A. Toscano — *Lezioni ad uso dei pratici agricoltori.* — Livorno, tip. Fabbreschi, 1906.

L'Autore ha scelto la forma di dialogo fra Raimondo e Tonio, per spiegare più popolarmente i principii della buona agricoltura in diversi libretti che certamente faranno del bene.

I. Guareschi — *Supplemento all'enciclopedia di chimica.* — Torino, Unione tip. editrice. Abb. annuo lire 15.

Nell'ultima dispensa si tratta dei concimi e del sangue. A. M.

Briciole.

Trentadue ettolitri di grano per ettaro.

Non sono affatto una eccezione; sono il bel prodotto normale di un fondo argillo-calcare della Romagna, che vent'anni fa dava da 4 a 5 sementi, cioè da 8 a 10 ettolitri per ettaro!

Il miracolo? È dovuto al perfosfato come causa materiale, alla direzione dell'ing. Leopoldo Tosi come causa prima intellettuale.

La rotazione è divenuta quinquennale e vi hanno larga parte le leguminose alle quali si somministra ogni anno del perfosfato. Ciò ha permesso di aumentare il bestiame, crescere così la forza pei lavori, il concime per le colture esigenti, ed ha dato dei raccolti di 32 ettol. l'ettaro, raccolto che talora, come quest'anno, in un appezzamento arrivò a 45 ettolitri!

Esempi parlanti e che per fortuna non sono più tanto rari nel nostro paese.

Eppure c'è ancora della gente che si contenta di sentirli a raccontare!

∞

La pressatura dei foraggi.

La pressatura dei foraggi, specie nelle grandi aziende, costituisce un'immensa risorsa perchè rende commerciabile un articolo ingombrante e voluminoso, che altrimenti non lo sarebbe stato.

Oggidì se si fa un largo commercio ed una larga esportazione foraggiera lo si deve tutto alla pressatura.

Le macchine pressatrici di vario sistema hanno reso un vero, grande, segnalato servizio nell'agricoltura.

È noto che i foraggi si pressano sotto forma di parallelepipedi di diverse dimensioni, stretti da filo di ferro.

Il peso di ciascun parallelepipedo varia dai 50 a 70 chilogrammi.

Non conviene, anzi non è possibile, fare *balle* più pesanti perchè non sarebbero maneggevoli.

Il costo della pressatura a seconda dei luoghi si ragguaglia dai 50 centesimi ad una lira per quintale.

Un carro da 10 tonnellate contiene in media 50 q.li di foraggio pressato, un carro da 12 ne può contenere al massimo 60.

La spesa di trasporto, mercè le *tariffe speciali* ridotte, beninteso a carri completi, decresce naturalmente colle distanze.

Così per 200 chilometri è di circa L. 0,70, per 300 di L. 0,90, per 400 di L. 1,20, per 500 di L. 1,60, per 600 di L. 1,75, dai 600 in sù L. 2 per quintale. Sarebbe desiderabile ancora una riduzione ulteriore, trattandosi di una merce povera e voluminosa, per la quale il trasporto costituisce sempre un'aliquota troppo forte del suo valore venale.

∞

Pensiamo anche alle strade rurali.

Mentre dappertutto muove un'agitazione per avere ferrovie, tramvie, automobili stradali, ben pochi pensano alle povere strade rurali.

Eppure queste minuscole vene capillari sono quelle che, ricongiungendo i centri alle campagne, sono le più indispensabili, e senza di esse le grosse arterie restano, per così dire, prive del sangue del commercio.

È deplorevole vedere in quale stato di abbandono si trovi la viabilità rurale, specie nelle provincie meridionali ed in molte del centro.

Eppure chi pensa a questo urgente e grave bisogno?

Non le provincie, che provvedono solo ad una rete propria, non i comuni, che tuttora non arrivano a completare e a mantenere la *rete obbligatoria*, non lo Stato che non ha sulle strade rurali veruna ingerenza, non i privati che mancano in generale di quello spirito di associazione che sarebbe necessario per riparare a questa grave lacuna.

Dunque?

Dunque occorre riunire le forze di tutti e provvedere d'urgenza.

Noi riteniamo che la massima delle cause dell'inferiorità del mezzogiorno di fronte al nord risieda nella viabilità.

∞

L'erba medica nelle sabbie.

L'abbiamo vista — così ci scrive il nostro Mancini — rigogliosa e bella nella « Colonia Elena » in quel di Terracina.

Si tratta di pura sabbia sciolta e mobile.

Eppure la medica vi prospera benissimo.

Essa approfondisce nella sabbia la radice sino ad un metro e mezzo e va a rintracciare la frescura sotterranea.

È così che dà non meno di tre tagli dall'aprile al giugno. Dal luglio all'agosto, riarsa dal sole, quasi dissecca; ma riprende vita nuova alle piogge settembrine, e rende ancora in autunno altri due tagli.

Insomma la medica, anche per quelle terre mobili di minimo valore, costituisce una vera ricchezza.

Colla coltura della medica le terre si consolidano, arricchiscono; sicchè dopo il medicajo — come si esprimeva il bravo direttore della Colonia sig. Giuseppe Gandini — si riempie il granajo.

∞

La raffia come legaccio nei vigneti.

I lettori ricorderanno l'interessante scritto dell'egregio amico nostro avv. Giuseppe Aliora distintissimo viticultore di S. Giorgio Monferrato intorno alla convenienza dell'uso della raffia come legaccio delle viti.

Ora, l'ottimo amico nostro, arrivato alla vendemmia, scrive al nostro redattore capo:

« Mi sento soddisfattissimo di poterti scrivere che la raffia per quest'annata ha fatto eccellente prova e tale da permettermi esperimenti di sensibile economia nell'uso da me praticato nella scorsa primavera. Se quest'anno fortunatamente non abbiamo avuto da noi temporali violenti di pioggia impetuosa o di grandine arrabbiata, in questa ultima fase lunare, dal 20 agosto ad oggi, il caldo soffocante spesso e sempre si risolveva sui nostri colli in bufere di vento di non lunga durata ma velocissimo e tanto da scuotere

energicamente i tralci sostenenti i grappoli già turgidi e quasi maturi, e la raffia che li assicurava ai sostegni ha resistito benissimo ».

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Il Congresso ippico di Milano e il trasporto dei cavalli in ferrovia e per mare.

Il III Congresso ippico nazionale si è inaugurato il 7 a Milano con l'intervento dell'on. Cocco Ortu, Ministro di agricoltura, sotto la presidenza dell'egregio Conte Negroni Morosini.

Nelle prime due tornate si è occupato della costituzione della Società ippica nazionale, del tipo di cavallo ideale per i bisogni dell'artiglieria e del trasporto dei cavalli in ferrovia e per mare.

Sulla Società ippica ha riferito l'avv. Mantovani, sul cavallo di artiglieria il capitano Ajroldi di Robbiate e sul trasporto dei cavalli in ferrovia e per mare il prof. Moreschi, ispettore capo del servizio zootecnico.

Intorno a quest'ultimo argomento fu approvato all'unanimità dagli intervenuti il seguente ordine del giorno che, per la importanza dell'argomento, riportiamo testualmente.

Il Congresso ippico nazionale:

Udita la relazione del Comm. Moreschi;

Considerando che all'incremento della produzione cavallina nazionale convenga l'adozione di più ragionevoli tariffe pel trasporto in ferrovia dei cavalli;

Considerando che è assolutamente necessario assicurare al trasporto stesso le condizioni tutte che valgano a renderlo più sollecito, meno disagevole e quindi meno pericoloso per gli animali trasportati *Fa voti:*

Che la Direzione generale delle ferrovie di Stato prenda in esame tutta la speciale materia relativa ai trasporto in ferrovia dei cavalli, considerata specialmente in rapporto del grande commercio, col proposito di venire prontamente all'adozione di prov-

vedimenti che valgano a scemare notevolmente le spese di trasporto, a rendere più sollecita la resa e a meglio proteggere gli animali, in modo che ad essi non manchino, durante il viaggio, le necessarie cure;

Che al trasporto dei cavalli dalla Sardegna al continente siano accordate le maggiori agevolazioni.

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Nei giorni 14, 15 e 16 ottobre avrà luogo a **Pontedecimo** una esposizione zootecnica-agraria, con moltissimi premii in danaro pel bestiame e per le macchine esposte. Il concorso è nazionale.

⁂ La nobil Casa Durazzo Pallavicini, via Balbi 1, Genova, apre il **concorso** a **3 posti** di **apprendista** nelle agenzie rurali di sua proprietà pei giovani licenziati da una scuola d'agricoltura del Regno. Le domande vanno dirette a detta Casa, in carta libera, entro il 15 settembre. Si esige che i giovani abbiano conseguito negli esami di licenza gli 8[10 come media.

⁂ È stato bandito con R. decreto 28 giugno 1906 un **concorso** a premi fra proprietari ed agricoltori della provincia di **Roma** che impianteranno negli anni 1907 e 1908 dei **campi dimostrativi** di almeno un ettaro per la produzione del **tabacco.** Le domande vanno avanzate prima del 31 dicembre 1906. I premi sono 25 da 250, 200, 150 e 100 lire caduno.

Piccole notizie.

Terreni, macchine e concimi.

⁂ Lo scorso anno si sono adoperate per la prima volta in Tunisia le **mietitrici-trebbiatrici** da **frumento.** Se ne provarono due, una della casa Pilter e Bismuth e l'altra della Massey-Harris. Da quanto ne scrive il prof. Gagey nel *Boll. della direzione d'agricoltura di Tunisi* n. 38 si vide che queste macchine avranno un grande avvenire. La Massey-Harris fece 2 ettari al giorno, con una spesa di 13 franchi circa per ettaro, offrendo il grano già battuto, ventilato e insaccato.

⁂ La Cattedra ambulante di Sant'Angelo dei Lombardi (Avellino) ha provato dal 16 al 20 luglio di quest'anno la **mietitrice-legatrice** Osborne **in collina,** e precisamente nell'altipiano che da Calitri e da Bisaccia va sul Formicoso. Essendo i terreni lavorati a piccole porche separate da solchi a rittochino, si dovette seguire la direzione della pendenza, percorrendo a vuoto gli spazii trasversali ai solchi, ed anche la salita quando questa era eccessiva. Ricambiando i buoi ogni due o tre ore, la macchina funzionò in modo superiore alle aspettative, mietendo da 2 a 3 ettari per giorno.

Avversità e malattie.

⁂ *C. Fuschini*, sconsiglia l'**estratto** di **foglie** di **pomidoro** come **insetticida.** Lo avevamo citato a suo tempo senza commenti; lo ricordiamo ora che le molteplici prove lo dichiarano poco utile, sia nei riguardi economici, che per la poca efficacia manifestata specialmente su gli insetti difesi da secrezioni cerose o da fitti peli e per la sua poca conservabilità.

Dopo otto giorni di preparazione al massimo le *muffe* (*mucor* e *penicillium*) lo invadono completamente deteriorandolo. (*Rivista Scuola Conegliano* n. 16).

⁂ Data l'enorme diffusione del **carbonchio** in Sardegna, il *Dr. Pietro Spissu* volle esaminare che parte potevano avere i **fieni** sulla **trasmissione** della **malattia,** ma non avendo rinvenuto su dieci campioni il bacillo del carbonchio, per quanto provenissero da località che ne furono molto colpite, conclude che i foraggi cresciuti su fosse in cui siano stati sotterrati animali carbonchiosi, non sono dannosi e per divenirlo devono essere stati a contatto diretto con materiale infetto. L'infezione non è resa possibile in questo caso che per una lesione dell'apparato digerente. (*Le Staz. Sper. agr.*, vol. XXXIX, fasc. III).

Colture speciali.

⁂ Della varietà di **pesco primaticcio** *Sneed* o *Earliest of All* della quale il nostro sig. Rho ha scritto in un passato N. del *Coltivatore* dicendo non avere constatato tutti i pregi che erano annunziati, il cav. avv. F. Airenti scrive all'*Agricoltura ligure* che detto pesco maturò i frutti 15 giorni prima degli *Amsden* e che erano profumati e squisiti; le piante erano più rigogliose dalle altre varietà e riescirono bene anche in terreni difficili.

⁂ *Simon* comunica alla *Revue horticole* N. 17 che, mentre delle **patate** coltivate in terreno molto secco e che non ebbe acqua da tre mesi, ogni pianta dette in media tuberi per 315 grammi, quelle invece che erano state bagnate per 15 giorni coll'**acqua** pura addizionata del 10 0[0] di **sale** comune, dettero tuberi per 475 grammi. Alla cottura questi erano farinosi, bianchissimi, ricchi di fecola, gli altri erano gialli, duri e quasi non farinosi.

⁂ Frutto di una lunga serie di studi, è il lavoro del *Dr. E. Anastasia* dell'Istituto di Scafati, pubblicato nel Bollettino tecnico della coltivazione dei tabacchi. L'A. che si è dedicato con tanta passione, con tanto zelo ed intelletto allo studio dei tabacchi, conclude che **quattro** sono le **varietà** intorno alle quali si aggruppano tutte le **razze** dei **tabacchi del commercio.** Dalla *Nicotiana Tabacum* ne discendono tre: la *N. havanensis*, la *brasiliensis* e la *virginica;* la quarta, *N. purpurea*, è frutto della ibridazione fra la *N. Tabacum* ed una specie ignota di nicotiana.

⁂ Il prof. Novelli ha provato nelle aziende Bonacossa a Garlasco, Ferrari a Pieve del Cairo e Conti a Valle il **frumento Gentilrosso**, in confronto al Rieti in Lomellina. Il Gentilrosso in tutti i casi dette un raccolto più bello e maggiore del Rieti. Va seminato molto presto, piuttosto rado, non ama terreni bassi e troppo umidi, vien bene tanto nelle terre forti che nelle leggere. (*Lomellina agricola*).

⁂ L'ing. cav. L. Tosi in un fondo a Bellaria di Rimini provò in parte a **seminare rado** a file, adoperando 98 litri di **grano** per ettaro e in altra parte a seminare **fitto** sempre a file, impiegando 180 litri per ettaro. Nell'uno e nell'altro appezzamento il raccolto fu identico, di 45 ettol. per ettaro. Inutile dunque consumar tanto grano nella semina fitta.

Industrie agrarie.

⁂ Il prof. *C. De Carolis* ha provato il **lysoform** per la disinfezione della **foglia** di **gelso** nell'**allevamento** del **baco da seta,** confrontandolo con la soluzione all'1 per 100.000 di fluoruro d'argento. Adoperò il

lysoform puro all' 1[4 ed al 1[2 per cento. Il lysoform da dato migliori risultati del fluoruro d'argento. I bachi nutriti con foglie al lysoform si sono mostrati assai più belli anche nella prima età, rendendo nulli i danni del calcino. Si continueranno gli studi prima di consigliarlo definitivamente nella pratica agricola.

⁂ Per stabilire come l'**alimentazione** possa **influire** sulla **composizione** del **latte** il dott. *O. Jensen (Landw. Jahrbuch der Schweiz)*, ha completato parecchie esperienze dalle quali risulta: Che aggiungendo forti dosi di **nitrato sodico** ad una razione di fieno ed erba, si riscontravano nel latte traccie di acido nitrico; grandi quantità di **barbabietole** aumentarono nel grasso del latte gli acidi volatili; con **panello** di **sesamo** e crusca di frumento aumentò l'acido oleico; razioni ricche di composti organici dell'**acido fosforico,** elevarono il fosforo ed il grado di acidità del latte; il passaggio alla alimentazione verde, ed in alcuni casi al pascolo, aumentarono l'acidità. Le variazioni avvennero in limiti assai ristretti.

Scuole e cattedre.

⁂ È in questi giorni aperto il **Congresso** delle **Cattedre ambulanti** d'agricoltura a Milano. Domenica 23 avrà luogo una conferenza del prof. Moreschi alle ore 9, alle 11 sopraluogo all'esposizione e alle 14,30 ritrovo alla Mostra zootecnica. Lunedì 24 avrà luogo un'escursione a Piacenza per visitare la Federazione dei Consorzi agrari.

⁂ Il Ministero d'Agricoltura ha incaricato il prof. Baldacci di studiare in Sicilia la costituzione di una **scuola** che prepari agricoltori pratici per i possedimenti italiani nell'**Africa** e per le nostre libere **colonie** d'**America.**

⁂ Nei giorni 24, 25 e 26 ottobre avrà luogo in **Milano** nella villa Reale via Palestro, il 3° **Congresso** nazionale fra i **licenziati** dalle **scuole pratiche** e speciali **di agricoltura** d'Italia. Coloro che intendessero prendere parte a questo geniale convegno dovranno farne domanda alla Presidenza dell'Associazione (sede in Senigallia) inviando l'importo di L. 1,50 quale tassa d'ammissione, ed in corrispettivo riceveranno la tessera e richiesta per usufruire del ribasso ferroviario.

⁂ Nella seduta del 24 giugno 1906 la Giunta del Consiglio superiore della pubblica istruzione, ha dato parere favorevole a che i **laureati in agraria** possano essere **assunti** all'**insegnamento** delle **scienze naturali** nelle scuole medie inferiori e per le nozioni di scienze fisiche e naturali qualora essi siano muniti di una licenza delle facoltà universitarie del Regno.

Questioni diverse.

⁂ Il nostro ing. **Mancini,** dietro invito di quel fiorente *Consorzio agrario* tenne il 18 corrente in Terracina — centro della *palude pontina*, la fertilissima e vasta regione che aspetta dall'intraprendente mano di valorosi agricoltori di essere bonificata — una conferenza, a cui assistettero tutte le autorità e numeroso pubblico sul seguente tema « i nuovi orizzonti dell'agricoltura pontina ».

⁂ La Camera di commercio di Brescia ha fatto una lodevolissima ed opportuna proposta, quella che in tutte le piazze dove ha luogo un importante commercio di **cereali,** si adotti come **unità di misura** unicamente il quintale, che ha il duplice carattere della certezza assoluta e della

invariabilità. Ci associamo alla proposta e facciamo voti che essa sia estesa per tutte le merci agrarie.

⁂ Avendo il Governo australiano richiesto all'Italia l'opera dei suoi agricoltori, il Ministero d'agricoltura decideva di mandare una **commissione** di **operai agricoltori** per giudicare della località da coltivare e riferirne scrupolosamente. La Commissione, composta di operai di Molinella, partirà quanto prima per l'**Australia**.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Sul dazio per le nostre frutta candite in Olanda. (*Risp. al sig. F. B. di Milano*). — Non è che il Governo olandese voglia usare rappresaglie contro di noi. I produttori di frutta candite italiane, trovansi sul mercato olandese in condizioni migliori perchè essi ricevono il rimborso della tassa pagata per lo zucchero impiegato nella manipolazione dei frutti. Il Governo olandese per proteggere i suoi prodotti aveva elevato il dazio d'entrata pei prodotti confezionati collo zucchero e solo in seguito ad amichevoli premure del nostro Governo aveva consentito temporaneamente a sospenderlo. Ora però, avendo noi elevato taluni dazii per proteggere alcune industrie, come quelle della fecula prima d'ora di importazione quasi esclusivamente olandese, il Governo dell'Aja non ha creduto di continuarci i trattamenti di favore pei nostri canditi.

E O.

Come si possa, pesando il fusto, conoscere esattamente il volume del vino. (*Risp. al sig. P. De P.*). — È desiderabile grandemente che si diffonda dappertutto l'usanza di *pesare* il vino invece che di *misurarlo*, pratica questa che dà sempre luogo a perdite, a controversie, e spesso a inganni e litigi.

Ma è noto che un litro di vino non corrisponde esattamente, come il litro di acqua, a 1 chilog. di peso, ed è importante quindi avere il modo sicuro di dedurre dal peso del vino il suo volume reale.

Un densimetro speciale, costrutto dalla casa Dujardin, porta sul suo tubetto, oltre alle indicazioni del peso specifico o densità, quelle dei *volumi* corrispondenti: è dunque un *densimetro-volumetro* molto utile.

Ora, supponiamo di riempire di vino un fusto il cui peso *a vuoto* è di 30 chilog., e di riconoscerne il peso *a pieno* in 255 chilog.

Evidentemente il peso netto del vino sarà:

Kg. 255 peso lordo — kg. 30 tara = kg. 225 netto.

Immergiamo il densimetro nel vino e troviamo che alla scala del volumetro l'istrumento affiora al punto 101; ciò vuol dire che 100 chilog. di vino occupano il volume di 101 litri e perciò il vino nel fusto sarà:

Ettol. 2,25 peso netto × litri 101 = litri 227,25 volume del vino.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia C. Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 22,50 a 23 —
Ghirca Nicolajeff . » 15,50 » — —
Azima Nicolajeff . » 15,50 » — —
Berdiansca . . » 16 — » 16,75
Plata . . . » 16,50 » 16 —
Grani duri: Taganrog » 20 — » 21,50
Sardegna . . » 27 — » 27,50
Granoni: Alta Italia . » 16,50 » — —
Napoli . . . » 17 — » — —
Plata . . . » 10,25 » 10,50
Avena: Nazionale . » 19 — » 19,25
Estera (oro) . . » 13 — » 13,50
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . . » 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27 — » 28 —
» est. verdi » 28 — » 29 —
Ceci cottura . . » 27 — » 2» —
» macina . . » 20,75 » 21 —
Fave e favini . . » 26,25 » — —
Lupini . . . » 12,50 » — —

Tendenza del mercato: Deboli.

Alessandria.

Frumento nuovo . . L. 21 — a 22 —
Frumentone . . » 14 — » 14,50
Avena . . . . » 18,50 » 19,50

Alba.

Frumento . . . L. 21,65 a — —
Meliga . . . . » 16,50 » — —

Casale.

Frumento . . . L. 17,10 a — —
Avena . . . . » 9,60 » — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 25,75 a 26,50
Risone bertone . . » 18,75 » 19 75
» nostrano . . » 19 — » 20 —
Frumento mercantile » 21,25 » 22,25
Segale . . . . » 17,25 » 18,25
Meliga . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 18,25 » 19,25

Novara.

Frumento nuovo . . L. 21 — a 22,50
Riso nostrano a sacco » 31 — » 33,50
» giapponese . . » 29 — » 32 —
Granoturco al sacco di 120 litri » 13 — » 14 —

Torino.

Frumenti piem. nuovi L. 22 — a 23,25
» esteri . . » 24,75 » 25,25
Frumentone . . . » 15,50 » 17,25

Brescia.

Frumento . . . L. 20,50 a 21,25
Frumentone alla soma » 14,50 » 15,50
Avena . . . . . » 16,75 » 17,75

Milano.

Frumento nostr. nuovo L. 22 — a 23 —
» veneto e mant. » 22,75 » 23,50
» estero . . » 26 — » 26,50
Risi: camolino 1.o . » 39 — » 40,50
» » 2.o . » 34 — » 36 —
» mercantile . . » 33,25 » 34,25
» scadente . . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 32 — » 32,75
» » 2.o . » 31 — » 31,50
Risetto . . . . » 26 — » 29 —
Mezza grana . » 21,50 » 23 —
Risina . . . . » 18 — » 20 —
Risone nostrano . . » 19 — » 20 —
Granoturco nostrano . » 13,50 » 14,50
» veneto . » 16 — » 17 —
Avena nazionale . . » 18 — » 18,75
» estera . . » 19,75 » 20,25
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 18 — » 19,25
Miglio . . . . » 16,50 » 175,0
Lupini . . . . » 12 — » 13 —

Tendenza del mercato: Frumenti molte offerte con vendite stentate. Risi in ribasso.

Pavia.

Frumento nuovo . . L. 22,25 a 22,75
Granoturco . . . » 14 — » 15,50
Avena , . . . » 17,75 » 18,75

Vicenza.

Frumento nuovo . . L. 20,50 a 21,50
Frumentone . . . » 17 — » 18,50
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 21 — a 21,50
Avena . . . » 18,25 » 18,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le L. 21,75 a 22 —
» buono mercant. » 21,50 » 21,75
Frumentone pignoletto » 15,25 » 15,50
» gialloncino » 14,75 » — —
Segala . . . . » 22 — » 23 —
Avena . . . . » 18,25 » 18,50
Sorgo rosso . . . » 9,50 » 10 —
Riso fino . . . » 39 — » 40 —
» nostrano . . » 75 — » 38 —

Rovigo.

Frumento . . . L. 21,50 a 22 —
Frumentone . . . » 14 — » 15 —

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 22 – a 22,75
Frumentone . . . » 14,25 » 14,75
Avena . . . . » 18 — » 18,50

Bologna.

Frumento . . . L. 21,50 a 22,75
Frumentone . . . » 17,50 » 18 —
Avena . . . . » 17,50 » 18 —

Reggio Emilia.

Frumento , . . L. 22,50 a 23,25
Meliga . . . . » 14,50 » 16,50

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23 —
Granturco . . . » 14 — » 15 —
Fava marzuola . . » 18,25 » 19 —
» invernenga . . » 20 — » 20,50

Modena.

Frumento . . . L. 21,75 a 22,75
Frumentone . . . » 14 — » 15,50
Avena . . . . » 19 — » 20,50

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 22,25 a 22,50
Frumentone ferrarese . » 14,50 » — —
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 22,50 a 22,90
Granturco . . » 16 — » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 27,75 a 28,75
Frumento rosso . . » 23,75 » 24,25
Granoturco . . . » 15 — » 16,50
Segale . . . . » 18,50 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 26,50
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 28 — a 28,50
» correnti . » 26,25 » 26,75
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia

Grani duri . . . L. 26,50 a 27,30
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 22 — » 24 —
Avena . . . . » 21 — » 21,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27 —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 22 — a 23 —
Orzo . . . . » 13 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumenti fermi. Risi e frumentoni in ribasso; sostenuta l'avena.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 70 a 84
» magri . . . » 50 » 70
Vacche grasse . . . » 61 » 75
» magre . . . » 38 » 60
Tori . . . . . » 63 » 73
Vitelli (p. v.) . . . » 78 » 93
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 150 — a 155 —
Vitelli . . . . » 100 — » 105 —

Tendenza dei mercati: Invariati.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 7 — a 8 —
Paglia . . . . » 3,15 » 3,75

Alessandria.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3,50 » 3,75

Torino.

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 7,75 a 9 —
Agostano . . . » 9 — » 10,25
Terzuolo . . . » 8 — » 9 —
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6,50 a 7,50
Paglia . . . . » 3 — » 4 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 6,50 a 7,50
Paglia . . . . » 3,10 » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 7 — a 8 —
Paglia . . . . » 2,25 » 3 —

Vicenza.

Fieno . . . . L. 8 — a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 70 a 95
Id. di medica . . » 90 » 115

Ferrara.

Fieno . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia pressata . . » 2,75 » 3,10

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: Sostenuti i fieni.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 36 a 42
Castagnole . . . . » 38 » 46
Vignale . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 41

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . L. 24 a 32
Brindisi . . . . » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

UVE E MOSTI.

Mercati dal 14 al 16 settembre.

Alba, dolcetti . . . L. 1,95 a 2,05
Acqui, uvaggio . . » 1,70 » 2,30
» moscato . . » 2 — » 2,55
Reggio Emilia, uva nera » 1,20 » 1,60
Tortona, uva nera di coll. » 1,60 » 2 —
» » di pian. » 1,60 » —
» uva bianca . » 1,50 » 1,55
Acqui, uvaggio . . » 1,70 » 2,25
Fossano, dolcetti . . » 1,90 » 2 —

Mercati del 17 settembre.

Acqui, uvaggio . . L. 1,55 a 2,30
» moscato . . » 2 — » 2,10
Alba, dolcetti . . . » 1,90 » 2,20
Alessandria, uvaggi . » 2 — » 2,10
Canale (Cuneo), uva tav. » 2 — » 2,50

Capiane del Colle . . L. 1,70 a 1,75
Casale M., contratti dalli » 2 — » 2,10
Moncalvo » » 2 — » 2,10
Tortona, nera . . . » 1,60 » —
» bianca . . » 1,54 » —

Mercati del 18 settembre.

Acqui, uvaggio . . L. 1,75 a 2,10
» moscato . . » 2 — » 3 —
Alba, dolcetto . . . » 1,90 » 2 —
Alessandria, uvaggio . » 1,75 » 2,10
Desenzano, uva . . » 1,50 » 1,80
Reggio Emilia, uva rossa » 1,10 » 1,50
» bianca . » 2 — » 2,10
Tortona, rossa . . . » 1,80 » 2 —
» bianca , . » 1,70 » 2 —

Mercati del 19 settembre.

Alba, dolcetti . . . L. 1,80 a 2,15
Alessandria . . . » 2 — » 2,10
Brescia . . . . » 1,30 » 1,60
Canale d'Alba . . . » 2,10 » 2,20
Casale Monf. . . . » 2 — » 2,20
Castelsampietro:
Uve nere Cabernet . » 2 — » 2,10
» » Barbera . » 2,30 » 2,60
» » S. Giovese . » 1,85 » 2,10
Bianche Sauvignon . » 2,05 » 2,14
» Albana . . » 2,25 » 2,60
Uvaggi . . . . . » 1,90 » 2,10
Camagna Monf . . » 1,80 » 2,10
Mombercelli (Asti), barbera » 2,20 » 2,50
Montegrosso » » » 2,25 » 2,50
Montemagno, uvaggio . » 2,10 » 2,20
Nizza Monf., moscato . » 2,50 » 2,60
» uvaggio . » 2 — » 2,10
Ovada (contratti) . . » 1,80 » 2,10
Piadena (Cremona):
Uve cremonesi . . » 2 — » 2,50
» mantovane . . » 1,60 » 2 —
Reggio Emilia, uva nera » 1,10 » 1,50
Radengo (Brescia), uva . » 1,50 » 2 —
Vignale Monf., (contratti) » 2 — » 2,15
Tortona, nera . . . » 1,75 » 1,90
» bianca . . » 1,70 » 1,80

Puglie.

Barletta, uve da vino . L. 0,90 a 1,20
Lecce, » » . » 1 — » 1,40
» mosti . . . » 1,80 » 2 —
Brindisi, filtrati . . » 2 — » 2,10

Sicilia.

Marsala, uve . . . L. 1,70 a 1,80
» mosto (alla botte di 478 litri) . . . » 100 » 110
Milazzo, mosti . . . » 1,95 » 2 —
Castelvetrano, uve . . » 2 — » - —

Tendenza dei mercati: Uva discretamente ricercata. Vini vecchi e nuovi poco ricercati.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 110 a 135
Sicilia . . . . » 90 » 115
Gallipoli . . . . » 80 » 90
Sardegna . . . . » 115 » 135
Riviera Ponente . . » 105 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 160
Calabria . . . . » 80 » 90
Toscana . . . . » 110 » 140
Abruzzi . . . . » 115 » 125
Romagna . . . . » 110 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 105 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 98 a 107

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 95 a 105
» mangiabile . » 88 » 92
Messina, magiabili . . » 80 » —

Andamento dei mercati: Buone qualità trovano facile collocamento.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 68,25 a 68,75
» » amer. in sacchi » 66 — » 66,25
» » nazion. » » 64,50 » — —
Zolfo fiori sublim. . » 14,25 » — —
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 4,75 » 5,75
» » 18[20 . » 6,75 » 7,35
Superf. d'ossa . . » 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16[13 % » 5,50 » — —
Nitrato soda . . » 27 — » 28 —
Solfato ammoniaca . » 32,50 » — —
Cloruro potass 78[80 . » 21,75 » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 5,75 » 6 —
Acido solforico 50[52 % » 3 — » 3,25

Andamento dei mercati: Solfato rame si mantiene sostenuto.

VINI

Difetti, alterazioni, malattie dei vini corretti con mezzi pratici, leciti, semplici ed onesti.

TRENT'ANNI DI FELICE SUCCESSO

Non più vini guasti o malsani

CONSERVAZIONE RAZIONALE E PERFETTA DEL VINO. — Il vino non si conserva sempre sano se il cantiniere non si occupa di impedire le cause che tendono ad alterarlo. Scatola contenente la dose per 15 o più ettolitri L. **3,50.**

COLORITURA DEI VINI DEFICIENTI DI COLORE coll'uso dell'*Enocianina solida,* permessa dalla Legge, siccome prodotto ricavato dai residui della vinificazione. Scatola con dose per 2 ettolitri L. **4,50.**

DISACIDIFICAZIONE Cura dei vini aventi spunto od acescenza. Scatola con dose per 10 a 15 ettolitri L. **4.**

CHIARIFICAZIONE Cura dei vini torbidi o che tendono ad intorbidirsi. Scatola con dose per 10 a 15 ettolitri L. **4,50.**

CURA RAZIONALE di qualsiasi alterazione o difetto dei vini

Con trent'anni di vita, e di sempre crescente successo, questo Laboratorio, essendo stato il primo in Italia che ebbe ad occuparsi della conservazione e della correzione dei vini, e che per primo lanciò nel mondo enologico questi prodotti, garantisce che tutti i suoi preparati sono a base di sostanze permesse dalla vigente Legge ed approvate da tutti gli enologi.

Opuscolo descrittivo con Catalogo, prezzi ed istruzioni gratis a richiesta mediante invio di semplice biglietto di visita

Rivolgersi al Laboratorio Enochimico L. MONTALENTI in Casale Monferrato.

Per conservare sano il vino nei fusti a mano

Chiudete il foro del cocchiume col

TAPPO SOLFORATORE PASSERINI

Esso porta un recipiente nel quale si svolge del gas solforoso che, come è noto, è antisettico e impedisce al vino di guastarsi. Man mano che spillate vino dalla botte il gas solforoso entrerà a riempire lo spazio vuoto.

Avrete vino sano fino all'ultima goccia!

Prezzo L. 4 presso casa Ottavi.

Pigiatoi-Torchi continui

Sistema Rauschemback

(illustrati nel « Giornale vinicolo » N. 28 del 15 luglio 1904)

Capace di dare l'85 0[0 di resa dell'uva. Può servire anche a torchiare la sola vinaccia. Grado di pressione regolabile a volontà. Produce da 2000 a 3000 kg. di uva pigiata all'ora.

Modello senza ruote peso kg. 1050 . . . . . . L. **1800**
» con ruote kg. 1250 . . . . » **1950**
Elevatore a tazze d'alluminio applicabile ad entrambi i modelli » **500**

Prezzi per merce alla frontiera, non sdoganata. — Forza richiesta 3 cavalli (a vapore, o benzina, o elettrica). — Volendo si può applicare un maneggio.

Presso **Casa OTTAVI** — *Casalmonferrato.*

Pigiatrice-Sgranatrice tipo Bruggemann

a forza centrifuga, in rame; sbatte ed arieggia molto il mosto, disgraspa alla perfezione; serve solo per piccole produzioni; lavora da 80 a 90 quintali di uva al giorno. — Prezzo L. **250.**

Presso **Casa OTTAVI** — *Casalmonferrato.*

Telefono interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63 05.(45.113)

ANNO 52° CASALE MONF., 30 Settembre 1906 Num. 39.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 39 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ARA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORSELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore,, — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* (in preparazione) . . . . » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

SOMMARIO.

Il Congresso delle Cattedre ambulanti

Fu uno dei cento congressi di Milano, e affratellò anche una volta questi generosi gagliardi apostoli della nuova agricoltura italiana. Essi unisconsi una volta nell'anno, per raccontarsi le lotte e le vittorie, e pigliar lena a nuove aspre fatiche. Ascoltan la voce d'uno o più maestri, sulle grandi questioni del giorno e sulle ultime parole della scienza, e si raccolgono poi a discutere dei loro interessi professionali.

Ai quali noi, agricoltori pratici, non dobbiamo rimanere indifferenti. Poi che tutto ciò che gli ambulanti — *migranti*, dice elegantemente la parola inglese — otterranno, come tutela e presidio della loro indipendenza, sicurezza dell'avvenire, mezzi economici di studio, facilitazioni di viaggio, si rifletterà sulla serenità, sulla rapidità ed efficacia dell'opera loro a vantaggio nostro. Ecco perchè vorremmo che le loro riunioni fossero più note, più frequentate, più solenni. Ne scapiterebbe quel loro simpatico atteggiamento di modestia e di serietà, ma la

voce di questa benefica classe suonerebbe più lontano, e più forte, e molti la ascolterebbero che oggi forse ancora la ignorano.

La nota più simpatica del congresso spettò al Sottosegretario di Stato per l'agricoltura, il quale ebbe la fortuna di poter annunziare ai cattedratici la lieta novella che essi da più anni attendono. Il disegno di legge con cui verrà dato un assetto giuridico alle Cattedre ambulanti, che estenderà ad esse le disposizioni della legge 4 agosto 1895 e che considererà legali i consorzii fondati pel mantenimento di questi istituti, è stato — disse l' on. Sanarelli — già preparato al Ministero dell'Agricoltura. Ciò equivale evidentemente ad una formale promessa che la legge sarà presentata al riaprirsi delle Camere, ed i congressisti ne presero atto con applausi.

Questo non vuol essere considerato, come taluno crede o teme, quale un primo passo per l'avocazione allo Stato di tutte le Cattedre. Si vuole tutelare la indipendenza, la dignità dei professori ambulanti: ecco tutto. Metterli cioè al riparo dalle prepotenze delle camarille locali. Quanto al farli diventar regi, riconosciamo che la questione è prematura, e che bisognerà intanto attendere alla prova per qualche anno lo esperimento or appena iniziato in Basilicata e quello che, secondo la legge di quest'anno, di cui tanto laboriosamente si sta preparando il regolamento, si dovrà fare nelle tre Calabrie. Regi chiedeva che fossero i professori ambulanti l'autore del *Tesoro d'Italia*, ma certo papà Ottavi nel tempo di marasma e nel mondo d'indifferenti in cui visse non osava sperare i miracoli che in breve periodo doveva fare l'iniziativa privata e il rinnovato amor dei campi. Per ora non dobbiamo scordare che i più brillanti risultati, le più vere e solide conquiste le dobbiamo alle cattedre libere, in cui Poggi e Bizzozzero seppero accu-

mulare tanta riserva di prodigiosa attività e di sano entusiasmo da assicurar loro una vitalità, di cui non sapremmo veder la fine.

La parola del governo è stata pure importante là dove l'on. Sanarelli accennò a due nuove funzioni che i direttori delle Cattedre potrebbero esercitare: il servizio zootecnico agrario e la sorveglianza dei nuovi consorzii fillosserici autonomi. Ce ne sarebbe una terza, di portata fors'anche maggiore: quella delle statistiche agrarie, un'impresa del resto che qualche titolare di Cattedre ha già affrontata coi pochi mezzi di cui dispone e con molto coraggio. Ci pare anche che quest'ultimo lavoro — che, cogli nuovi stanziamenti per le monografie agrarie, il ministero potrà anche incoraggiar con sussidii — possa esser compiuto senza troppo distrarre l'insegnante dalle sue abituali occupazioni. Potremmo ingannarci ma crediamo che su questo punto delle nuove attribuzioni delle Cattedre sia bene far un passo per volta, affrettarsi con calma, come ci pare sia la divisa del prezioso presidente dell'associazione degli ambulanti, l'on. Miliani.

Alla cui opera tenace ed affettuosa va dato merito anche della buona riuscita di questo congresso. Il quale segna tra i suoi benemeriti anche i professori Niccoli e Moreschi per le due sapienti lezioni sulla meccanica agraria e sulla zootecnia, il prof. Alpe che fu guida autorevole ai congressisti per l'esposizione agraria che è per gran parte opera sua e l'on. Raineri il quale volle che il congresso si chiudesse nella sua Piacenza, con una visita alla Federazione dei Consorzii, e senza pregiudizio del banchetto finale.

L'Associazione dei professori ambulanti ha perduto quest'anno uno dei suoi soci: il più vecchio, il primogenito. E a Tito Poggi, che passò a dirigere la Società di colonizzazione agraria, volle con unanime voto che

fosse offerta una targa, colla nomina a socio onorario. Affettuoso e degno pensiero di gratitudine e d' omaggio che senza dubbio l'animo squisitamente buono e delicato di Tito Poggi avrà gradito più di qualsiasi altra soddisfazione nella vita!

E. Ottavi.

Note di stagione

Pericoli del pascolo. — Ultimo taglio dei prati artificiali. — Il terriccio dei fossi.

Una delle ragioni della decadenza delle razze bovine, in alcuni centri d'Italia, deve ricercarsi nell'abolizione completa del pascolo.

Quella vita forzatamente oziosa dei giovani allievi legati alla greppia per dodici mesi dell'anno, e quella soppressione di ogni più elementare ginnastica funzionale concorrono a rendere sempre più ridotto lo scheletro e meno resistente così alle fatiche come agli stenti il nostro pio bove.

Ed è lodevole il pensiero di coloro che, abbinando l'economia del fienile con l'igiene, approfittano dei primi campi liberi per dare ai vitelli quel pascolo che non dovrebbe mai mancare durante tutto l'anno.

Ma anche su questo bisogna intendersi perchè spesso avviene che l'utile che si ritrae da una parte viene immensamente ridotto ed anche soppresso dall'altra.

Se per un male inteso risparmio si lasciano gli animali nella maggior libertà, senza custodia, nessuno può misurare la gravità della perdita.

Ricordo sempre la risposta che mi fu data, da uno che passava per un discreto agricoltore, alla mia osservazione che in onta ad un bel *vignale* aveva pochissimi tralci e poca uva: gli animali in autunno, mi disse. non vogliono saperne di lasciar stare tralci e pampini!

Ed incolpava la povera ed affamata vacca, mentre la sua coscienza continuava a mantenersi tranquilla!

E la mancanza di custodia, oltre alle *offese* gravissime di cui è causa così alle viti come a tutte le piante in genere può dar luogo a quei casi di timpanite che costano sovente la vita dei poveri colpiti.

Dove vi sono o campi o filari ad erba medica o trifoglio non si mandino gli animali sino a che le brine della fine autunno non ànno smorzato il *vigore* delle due ottime, per quanto pericolose, leguminose.

E se in onta a tutti i riguardi qualche caso di timpanite non si riesce ad evitare si ricorra ad uno dei tanti rimedi che scienza e pratica consigliano.

Tra i più semplici eccone alcuni:

I. In due bicchieri d'acqua un bicchiere di petrolio tutto in una volta con pressioni e massaggio sui fianchi. Se una dose non basta si ripeta.

II. Da trenta a quaranta grammi d'ammoniaca in un bicchiere d'acqua ripetendo la dose ogni mezz'ora.

III. Due o tre centimetri di radice di *Chelidonia* (erba da pori) mescolata ad un pugno di fieno.

IV. Il *trequarti*.

*
* *

Si solleciti l'ultimo taglio dei medicai e dei trifogliai per dar tempo alle piante di rivegetare e *rifare* un tappeto che proteggerà dai forti geli.

E nei prati giovani si sacrifichi completamente l'ultimo e così modesto *raccolto* che molte volte non compensa le spese di fienagione.

*
* *

Non si abbandoni, con *lucro cessante e danno emergente*, nei fossi tutto quel terriccio che rappresenta una vera provvidenza.

Nessuna letamazione, nessun lavoro arrivano a dare i benefici, e per così lungo tempo, quanto un buon terriccio. Ma non si abbia fretta di portarlo sul campo o sul prato e lo si lasci *maturare* almeno fino alla prossima primavera e meglio ancora sino all'autunno del prossimo anno.

E. PETROBELLI.

All'esposizione di Milano

III.

Le industrie agrarie. - Il caseificio.

Se dovessimo dire quale delle comuni industrie agricole ci sembra abbia dimostrato maggiori progressi in questi ultimi anni, da quanto si può vedere in una rapida corsa all'esposizione di Milano, oseremmo affermare che è il *caseificio.* Non molti anni fa si sarebbe trovato che questa nota spettava forse all'enologia. Ma in quest'ultimo decennio, l' industria del vino, che pure fece passi così arditi e rapidi sullo scorcio del secolo da poco trascorso, ha indubbiamente risentito di quello stato di depressione in cui le crisi vinicole di quasi tutti i paesi vitiferi l' hanno condotta. Si ha un bel dire, ma quando il raccolto, sempre più faticosamente ottenuto, stenta quasi a trovar compratori o si trova a lottare coi prezzi bassi, restano tarpate le ali ai voli anche più misurati e pensati, rimane fredda la mente dinanzi alle raffinatezze dei migliori ma più costosi congegni ; nè d'altronde il genio dei costruttori o degli innovatori riceve stimolo o impulso sufficiente a produrre.

Pel nostro paese poi indubbiamente il caseificio ha battuto tutte le altre industrie dei campi in questi ultimi anni.

Spunta appena un' industria che nel nostro paese principalmente in una futura grandiosa rassegna del lavoro agricolo, saprà quotarsi almeno come *buona seconda* al traguardo del progresso, ed è quella della *conservazione* dei prodotti agrari, soprattutto dei *frutti.* Per ora non vediamo a Milano che i primi chiarori di un'alba assai promettente.

Quanto all'*oleificio* certo dovrà progredire più di quello ch'abbia fatto sinora, se a questa sempre trascurata industria si arriverà a dare l' impulso che si è saputo dare all'enologia e al caseificio, e se... non mancherà anche quì, come pel vino, *le sou* per sentirsi incoraggiati a tentare, a fare, a migliorare.

Restano i bachi, le api, i polli, la distillazione.

La *bachicoltura* è onore d' Italia : lo è stato anni sono, lo è

tuttora. Ma non è industria, considerata in sè sola (non parliamo dell' industria della seta che ha fatto passi da gigante, ma che esce naturalmente dall'ambito delle industrie agrarie) che si presti a grandi e visibili progressi di macchinario, di metodi, di impianti; non è insomma industria che possa *figurare* in una esposizione. È e resterà un' industria rurale nel vero senso della parola a grande e sempre crescente, speriamo, area di diffusione.

L'*apicultura* è, essa pure, ferma da parecchi anni. Non è parso, a noi almeno, che, sia pure nelle mostre delle altre nazioni molto superiori in questo ramo a noi italiani, si rivelino grandi progressi o novità veramente degne di particolare attenzione.

Della *pollicoltura* cosidetta industriale si espongono sì, metodi e materiali meritevoli di cenno e di considerazione, ma noi riteniamo che per essa pure, come per la bachicoltura, sia desiderabile innanzitutto il progresso a base di diffusione e di scelta di razze e di razionalità di metodi, più che di macchinarî e impianti appositi. Ciò che rimane all' industria, e l'esposizione di Milano dà in proposito qualche sprazzo di luce, è lo sfruttamento dei prodotti della pollicoltura rurale.

La *distillazione* è industria certamente in marcia ascendente e verrà affermandosi sempre più e sempre meglio come una grande industria di risorsa per l'utilizzazione di taluni prodotti dei campi.

*
* *

Come sarebbe stata istruttiva una mostra storica comparativa del *caseificio!* Gli ampi tegami di terracotta nei quali il latte affiorava lentamente la sua crema e offriva così largo asilo alle mosche; il pentolone nel quale la panna veniva sbattuta con un pezzo di bastone; il lurido sgocciolatoio dei formaggi, albergo di muffe e sorgente di fetidi odori; oh, come istruirebbero veduti là presso le lucide rapidissime scrematrici, le nitide zangole e le linde impastatrici!

Quanto a *scrematrici* centrifughe non ci risulta che se ne fabbrichino ancora in Italia; dominano in questo campo all' esposizione di Milano i belgi, i tedeschi, i francesi. Il Belgio si presenta colle scrematrici a bolo sospeso della grande casa *Jules Mèlotte* di Remicourt presso Liegi. La Germania si presenta, al solito,

con i prodotti di grandiose officine specialiste nella costruzione di queste macchine. E sono quelle di *August Goericke,* Bielefelder Maschinen und Fahrrradwerke di Bielefeld che impiega 1000 operai e presenta cinque tipi di scrematrici; di *C. E. List* di Naumburg s. S. che mostra tutta una copiosa serie di scrematrici « Thuringia » capaci di dare da 70 a 200 litri l'ora secondo i modelli; della *Teutonia Märkische Maschinenbau Anstalt* di Francoforte s. O. la quale ha succursali a Parigi e a Wels in Austria, e mostra esemplari bellissimi dei vari modelli di scrematrici, dalle « Kulina » a mano da 30 e 50 litri all'ora, alla « Teutonia Simplia » da 60, 80 via via fino a 200 litri all'ora e alle « Teutonia Lazella, delle quali sono tipi che lavorano 300, 500, 650 litri all'ora.

Fra i francesi solo la casa *Simon frères* di Cherbourg si presenta colle sue note scrematrici.

Le nostre buone agenzie specializzate pella vendita di macchine e attrezzi pel latte, del rag. *M. Sordi* di Lodi, dell'ing. *Bazzi* di Milano, dell'ing. *Fortunato Arvedi* di Cremona, hanno pur presentato tutto un assortimento completo delle diverse macchine e dei vari attrezzi occorrenti all'industria del latte, e di essi ci è impossibile dire partitamente, e forse sarebbe superfluo perchè molti dei nostri lettori conoscono queste case da tempo.

L'alluminio adesso giustamente trionfa pei recipienti da latte, e le case *G. Raveri* di Torino e *Aimone e Guinzio* pure di Torino presentano dei bei recipienti da trasporto del latte costrutti in questo leggero metallo. Dei recipienti, esattamente tarati, da latte presenta *Antonio Zeliani* di Codogno, ma questi non sono all'agraria: li abbiamo scovati nel padiglione della metrologia. L'egregio direttore del Consorzio agrario di Genova, sig. *V. U. Mazza*, presenta il razionale recipiente da lui ideato per il trasporto del latte a distanza, per ferrovia. Il *Tremonti* di Udine ha un modello in gandezza naturale di quel suo focolare a razionale distribuzione del fuoco per le caldaie da formaggio, del quale la stampa agraria si occupò due anni or sono. E *Angelo Villa Pernice* di Milano presenta delle grosse caldaie per la cottura dei formaggi.

Ma caldaie e attrezzi per formaggi hanno ottimi, e si capisce, gli svizzeri: *Fr. Gerber's Witwe* di Langnau di Berna, *Alfred Seiler*

di Frauenfeld, *Loosli Bichsel Fritz* di Lützelflüt e *Gratien Grandjean* di Morlon.

Due case italiane presentano unicamente del caglio, e son quelle di *C. Fabre e C.* di Monza e di *Eugenio Carrera* di Calignano Pavese. Stampi per burro ha *Giacomo Opizzi* di Lodi, tessuti speciali per involgere il burro fabbricano *Levi frères* di Parigi, 160 rue Montmartre. La casa *Simon* di Cherbourg ha, insieme alle scrematrici che ricordammo, e impastatrici e modellatrici da burro e torchi da formaggi. I *Marmonier* di Lione, notissimi pei loro torchi da vino, presentano pure qualche bel tipo di torchio da formaggi.

Chi volesse aver idea di quel che dovrebbe essere la fornitura del latte direttamente pel consumo alimentare dovrebbe visitare il simpatico padiglione della *fattoria F.lli Vittadini* di Milano. Nella stalletta con 10 vacche (greppie in cemento a steccati diritti, pavimento in asfalto) si vede con quanta pulizia è fatta la mungitura del latte. Un lavabo disposto pei mungitori e un apparecchio lavamammelle assicurano, colla rigorosa pulizia dei bidoni, la razionale raccolta del latte. Nel locale accanto allo spaccio, a due piani, il visitatore vede, insieme all'impianto frigorifero fatto da *Escher Wyss* di Zurigo, tutto il macchinario per preparare il latte al diretto consumo. Refrigerante a lamiera ondulata, pompe elevatrici del latte, imbottigliatrici, lavatrici da bottiglie, pastorizzatori del latte, ecc. tutto fornito dalla ditta ing. Bazzi. Le bottiglie da latte ivi adottate sono del modello « Reform » tappabili a carta, fornite dalla casa *C. Stölzle's Söhne* di Vienna.

E chi voglia infine vedere la industria *igienica* del latte per alimentazione esamini il progresso che si è compiuto in questi anni nella mostra di *Augusto Gaulin* di Parigi, 170 rue M. Bizot, nel riparto francese, con tutti gli apparecchi per la omogenizzazione e la sterilizzazione del latte.

Maggiore convincimento del progresso fatto dal nostro paese devono aver ritratto i giurati della mostra di prodotti del latte. Per quanto a noi, modesti visitatori, sia toccato vedere in certe mostre solo dei formaggi... di legno, pure è indiscutibilmente visibile, reale, palpabile questo enorme progresso italiano nei prodotti del latte.

Latte e crema sterilizzati coi migliori procedimenti presenta la ditta *Gianelli Maino* di Milano, che ha case anche ad Abbiategrasso e a Mortara; latte umanizzato tenta la ditta *Zanoncelli e C.* di Lodi nella sua « villa Nutricia ».

Fra i formaggi abbiamo la interessantissima mostra collettiva dei *grana reggiani* organizzata dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia, alla quale prendon parte ventotto produttori; la mostra di formaggi della *Basilicata* messa assieme dal commissariato civile della Basilicata; quella del *Pecorino* della Società cooperativa fra proprietari di bestiame di Viterbo, quella del formaggio Valtellinese *del Bitto* delle società produttori riunite di Sondrio, i *grana parmiggiani* della ditta Maghenzani Primo e f. di Cortile S. Martino; gli ottimi prodotti della grandiosa ditta *Polenghi Lombardo* di Codogno e quelli squisiti, geniali, nelle molteplici varietà e nella eleganza della presentazione di *Davide Galbani* di Ballabio in quel di Lecco.

E per finire di questi derivati del latte, chi non si stupisce davanti alla sorprendente mostra della ditta Polenghi Lombardo di Codogno presentante tutte le più recenti applicazioni della caseina e di altri derivati del latte? I colori alla caseina, i composti che essa origina (fino il caseinato di rame!) il suo uso nella stampa e nell'apprettatura dei tessuti, nella fabbricazione, col nome di *galalith*, di una infinità di oggetti e ninnoli che prima si facevano in celluloide!

Che cosa vedremo ancora ricavare dal latte?

A. MARESCALCHI.

Con quali criterî si acquistano i concimi chimici

Dacchè gli agricoltori si son fatti più intimi con le Stazioni di chimica agraria, hanno potuto convenire che unico, vero, indispensabile criterio di questi acquisti è l'analisi chimica.

Lo si sa — e per questa convinzione — andarono a gambe levate buon numero di quei bassi rivenditori che vivevano, ingrossando, sulle frodi grossolane od ingegnose, sulle miscele segrete.

Piaga vergognosa codesta in quanto spargeva la diffidenza e dava buon gioco ai conservatori del vecchio stampo.

Ed ora l'agricoltore contratta su analisi e va guardingo, ma non quanto basta. Gli è perchè, molte volte, non sa entrare nella conoscenza precisa dei termini che queste analisi stabiliscono, per pagare esattamente in ragione della quantità e del valore dell'elemento fertilizzante che acquista.

Ed è per questo che ritorniamo con molta insistenza sull'argomento.

*
* *

Concimi azotati. — Vogliamo intrattenerci unicamente sui concimi cosidetti chimici, consideremo quindi l'azoto da valutarsi sotto forma ammoniacale e nitrica.

Solfato ammonico. — Non parliamo dei caratteri organolettici, che dicono ben poco; deve essere un sale cristallino, biancastro, ma vi sono aggiunte fraudolenti di altri sali che lo lasciano inalterato nel suo aspetto. Vi si aggiunge per lo più del solfato o del cloruro di sodio, solfato di magnesio ecc., e vi ha chi si spinge più in là e arrischia anche della sabbia bianca. Gli analizzatori ne sanno qualcosa, perchè sono fatti che si ripetono con costanza, non per il solo solfato ammonico, ma anche per il nitrato di soda valendosi delle stesse materie estranee. La cronaca agricola registra continuamente sofisticazioni siffatte.

Si richiede dall'analisi il titolo in *azoto ammoniacale* che varia dal 20 al 21 per 0[0. Il valore di questo azoto è attualmente di L. 1,59 a 1,65 al kg. secondo le condizioni di vendita per quantità e per stazione.

Il solfato ammonico può contenere impurità che si giudicavano nocive alla vegetazione, si tratta di solfocianuro d'ammonio che raggiungendo la dose di oltre 10 kg. per ettaro si considerava come venefico per le colture. Oggi pare che l'opinione a proposito dei solfocianuri sia di molto mutata, tant'è che la Casa A. Dupont e C[ie] di Haren ha messo in commercio il *Sulfucyanure* che col *crud* d'ammoniaca va nei terreni come concime azotato.

I prezzi elevatissimi del nitrato di soda, contribuiscono a dare sempre maggiore importanza a questo concime.

Nitrato di soda, — Si è detto delle falsificazioni, senza pretesa

di enumerarle tutte, l'analisi le svela però facilmente indicando le alterazioni della composizione chimica. Nel nitrato genuino tale composizione oscilla da 94-96 di nitrato sodico, 2-3 di cloruro sodico, 0,45-0,92 di solfato sodico, traccie di altri nitrati, jodato e perclorato sodico e solfato potassico, 1,5-2 di umidità.

Si acquista a titolo di *azoto nitrico* che varia dal 15 al 16 0[0, non bisogna fidarsi del nitrato che ne ha meno del 15 0[0, in tal caso si deve dubitare di qualche aggiunta illecita.

Il prezzo del nitrato sodico per unità di azoto nitrico è sempre in aumento perchè soggetto all'avidità spietata della speculazione organizzata, che approfitta esageratamente dell'aumento continuo del consumo.

∴

CONCIMI POTASSICI. — *Cloruro potassico.* — Questo sale bianco-giallastro, o grigio sporco, che si fa a grumi facilmente data la sua igroscopicità che ha comune col nitrato di soda e gli altri sali, e che si ottiene dalla Karnallite, si deve esigere al 90-95 0[0 di sale puro. Si valuta in base all'*ossido di potassio* (potassa) che contiene in ragione del 49 al 52 0[0. Occorre essere ben chiari nel titolo indicato dall'analisi, si tratta di *potassa* che s'intende per *ossido di potassio,* non si faccia confusioni con altri indici quali carbonato o cloruro potassico, che è ben altra cosa.

Vi ha poi del cloruro potassico di ottima qualità che contiene il 99 per cento di cloruro potassico chimicamente puro, il rimanente 1 0[0 è composto di residui di cloruro sodico, cloruro e solfato di magnesio, solfato di calce, acqua.

L'unità di ossido di potassio vale oggi da L. 0,50 a L. 0,55 al kg.

Solfato potassico. — In esso la potassa è in forma più facilmente solubile, epperò al solfato si dà un maggior valore che consiste nel valutare ad un prezzo più alto l'unità di potassa. Il fatto dipende, non fosse altro, dall'acido solforico che si porta nel terreno e che favorisce l'efficacia dei conci chimici. Si valuta sempre a titolo di ossido di potassio, che il solfato contiene in proporzioni dal 40 al 48 0[0. È considerato come genuino quello che ha il 90 0[0 di solfato potassico chimicamente puro, però quello di ottima qualità ne contiene anche più del 95 0[0, il re-

siduo è dato da cloruro sodico, cloruro di magnesio, solfato di calcio, materie insolubili, acqua.

L'unità di ossido di potassio si paga oggi da L. 0,50 a 0,60 al kg.

A. Cravino.

Anormalità viticole

Acini bianchi e neri nello stesso grappolo

In una nota apparsa in questo stesso giornale (anno 1904, n. 44) riferivo di aver riscontrato sopra una vite di *Pinot nero* un grappolo portante acini per metà neri e per metà bianchi, grosso rispetto alla varietà e benissimo conformato.

Questo fatto che non ha nulla di eccezionale perchè altre volte era stato notato sopra piante di *Pinot*, fece nascere in me l'idea di indagare se dovesse attribuirsi ad una accidentale variazione oppure se questa tendenza a cambiare colore potesse avere carattere di fissità nella stessa vite e anche trasmettersi ai discendenti.

A quest'effetto e con lo scopo di procurarmi rapidamente individui derivanti dalla vite in parola, nella primavera 1905, la feci propagginare ottenendone due propaggini e con marze tolte alla pianta medesima feci eseguire N. 6 innesti sopra Riparia Glabra.

Ecco i risultati constatati quest'anno:

La *vite madre* non ha uva.

La *1ª propaggine* porta 4 grappoli neri, 4 con chicchi bianchi e chicchi neri, 2 *intieramente bianchi*.

La *2ª propaggine* porta 3 grappoli neri, 1 con chicchi bianchi e chicchi neri.

Innesti N. 4 portano varî grappoli tutti neri;

» N. 2 portano varî grappoli con chicchi bianchi e neri.

Da questi risultati appare che questa variabilità non è una accidentalità transitoria, ma un carattere trasmissibile che si ripete esaltandosi per via agamica sui discendenti diretti (propaggini) e che si trasmette anche per mezzo dell'innesto.

Quello che è da notarsi è che questo fatto (se non così completo come ho avuto occasione di riscontrarlo io, ma nella sua

forma più elementare di qualche chicco bianco nel mezzo a grappoli neri) era stato più volte osservato *ma sempre sul Pinot* e non sopra altre varietà; — per ciò che mi sappia: — il Pulliat lo attribuiva ad ibridazioni con viti bianche vicine, ma i risultati da me esposti sembrano escludere questa ipotesi e confermarne l'origine asessuale.

Ci troviamo dunque di fronte a una tendenza agamica a *variare* per parte di questo vecchio e pregevole vitigno e sarebbe desiderabile che coloro che hanno piante di Pinot osservassero sulle loro viti se analogo fatto si ripete.

Che i fatti su cui si appoggia la teoria del de Vries sulla mutazione nella specie si verificassero anche nelle varietà?

Il vecchio Pinot sarebbe allora in quello stato che il botanico Olandese chiama di *variazione plastica* con la differenza che nella varietà la mutazione avverrebbe per via agamica, mentre nell'*Oenothera* e nelle altre specie da lui illustrate avviene in seguito a nozze.

In ogni modo ho creduto che avesse un qualche interesse dare comunicazione di questo fatto che può avere un qualche rapporto con i numerosi altri relativi all'ibridazione asessuale riferiti dal Daniel, Jurie, ecc. ecc., lasciando a più competenti di me le indagini che valgano a spiegarlo.

Negli anni prossimi mi prefiggo di proseguire queste osservazioni seguitando a fare altri innesti e soprattutto tenendo in esame quelli che resulteranno dal tralcio portante i grappoli bianchi della propaggine N. 1.

A proposito di altre anormalità viticole riferirò anche che l'anno decorso avendo osservato che una pianta di *Grignolino* portava un tralcio con foglie vagamente screziate e variegate di bianco a somiglianza di quelle dell'*Acer Negundo*, di certi *Abutilon* ecc. volli sperimentare se questa variazione, che avrebbe potuto avere un qualche pregio dal punto di vista dell'ornamentalità, poteva fissarsi e propagarsi; ma gli innesti eseguiti con marze tolte al detto tralcio dettero vegetazione verde completamente normale. Questa variazione foliare non era dunque trasmissibile agamicamente.

Dr. Prof. Vittorio Racah
direttore della Cattedra ambulante di agricoltura Siena

L'agitazione dei forestali

E ANCORA DELLA CONVERSIONE DELLA RENDITA

Onor. Sig. Oltavi,

Ho letto con sommo interesse, nel *Coltivatore* del 3 corrente, il suo articolo sull'agitazione dei forestali e ne approvo completamente le conclusioni. *È una vera immoralità* di retribuire così scarsamente un personale al quale viene affidato un compito così importante come la cura delle nostre foreste! È indispensabile che la situazione materiale dei forestali venga migliorata *insieme a tutta l'organizzazione forestale;* quindi, riportandomi all'importante dibattito sul miglior impiego dei profitti che all'erario verranno per il fatto della conversione della rendita, mi permetterei di proporre che questi profitti vengano impiegati:

1.) Come proposto nel mio articolo del 19 agosto, *alla cura della malaria.*

2.) *Alla cura razionale dei torrenti.*

E siccome: *La forêt seule peut venir à bout des torrents*, occorre iniziare questa cura occupandosi del rimboschimento delle denudate montagne.

Chi conosce le amministrazioni dei nostri comuni rurali, specialmente nelle provincie meridionali, ammetterà che non è possibile di sperare che queste amministrazioni possano, come succede in Svizzera, occuparsi del rimboschimento dei loro monti. Nemmeno le provincie sono in grado di farlo. Se si vuol riuscire, è indispensabile che questo compito, d'altronde d'interesse generale, venga affidato al Governo, il quale a quest'effetto dovrà espropriare dai comuni (1) e dai particolari le denudate montagne onde rimboscarle.

Credo d'altronde che a tutti i punti di vista non si possa fare un miglior *reimpiego* delle economie risultante dalla conversione

(1) Non occorrerà pagare i comuni; basterà dar loro un canone annuale, il quale corrisponda all'utile che ritirano oggi dalle loro proprietà. Onde poi interessare i detti comuni al rimboscamento lo Stato potrebbe pattuire a loro favore un tanto per cento sul ricavo del taglio dei boschi.

della rendita che *piantando foreste.* Il legname in questi ultimi due anni ha aumentato del 20 0[0 e quando si pensa all'enorme consumo che ne vien fatto nel mondo (il *Times* per la sua carta divora giornalmente 13 abeti) è evidente che le foreste rappresenteranno fra un certo numero di anni *un vero patrimonio.* Inoltre le rinate sorgenti aumenteranno la portata dei torrenti e fiumi, *aumentando così a tutto vantaggio dell'Erario le forze motrici e la quantità d'acqua utile all'irrigazione.* E tutto ciò all'infuori del vantaggio della diminuzione delle inondazioni le quali annualmente portano via allo Stato ed ai particolari ingentissime somme.

S. Felice Circeo, 13 settembre 1906. JAMES AGUET.

Mondovì, 4 settembre 1906.

Preg.mo Professore,

L'articolo dell'on. Ottavi sulla agitazione dei forestali è giustissimo in tutto tranne in un punto: dove dice che le guardie hanno 3 lire al giorno. Eccole invece le laute paghe della provincia di Cuneo, e le pubblichi pure: sono così istruttive! Guardie di 2ª classe L. 600; di 1ª classe L. 700; brigadieri L. 800, annue.

L'indennità di alloggio è di 100 lire annue, solo per quei posti ove la vita è più cara. Metta le solite ritenute ed il provento delle multe sempre in diminuzione (condanna condizionale, conciliazione davanti al Sindaco) e vedrà che si obbligano le guardie forestali a vivere con L. 1,50 al giorno.

O mietitori del Vercellese!...

Suo Devot.mo
A. GIODA.

L'uva ed il vino italiano in Svizzera

Molte e acute lagnanze riceviamo in questi giorni da lettori e corrispondenti nostri, i quali vedonsi completamente abbandonati

dai soliti compratori svizzeri. Questi ultimi facevano gli anni scorsi ricche provviste di mosto ed uva pigiata: in questa vendemmia non si son veduti.

Chi ponga mente alla misura proibitiva (fr. 25 il q.le) del dazio sulle uve pigiate che per la prima volta la dogana svizzera applica alle provenienze estere — non avendo per questa voce concesso tariffa convenzionale nè a noi nè ad altri — non si meraviglierà della lamentata diserzione dei compratori elvetici. Tuttavia poichè è noto che la Svizzera è di necessità un paese importatore, e giustamente si calcolava che l'aumento di dazio avrebber finito per pagarlo i consumatori, è ovvio che un'altra ragione deve giustificare il lamentato fenomeno.

E questa ragione è presto trovata. Ed ha tratto ad eccezionali acquisti che l'anno scorso i compratori svizzeri credettero di fare in vista dell'imminente aumento della tariffa doganale sui vini da fr. 3,50 ad 8. Fu una corsa sfrenata, e ce lo dicono le cifre. Mentre nel 1904 la Confederazione elvetica aveva importato hl. 1.210.103 di vino dall'estero, nel 1905 quasi raddoppiò tale cifra, portandosi a ben 2.061.690 hl.

Che tutti i negozianti e speculatori i quali non esitarono a caricarsi di sì cospicuo *stok* (come dicesi in linguaggio commerciale) l'abbiano indovinata, non sapremmo dire. Da talune voci, a dir vero, si desume che qualcuno andò incontro a bruschi disinganni. La seduzione dell'eccessivo buon mercato, specialmente pei vini francesi a bassa gradazione, che a fiumi vennero acquistati, fece sì che non pochi si trovaron nell'estate con forti quantità di merce scadente e difettosa. « Non è più un segreto per nessuno — dice un corrispondente dell'*Allgemeine Wein-Zeitung* — che i lambicchi lavorarono furiosamente »,

Ma nonostante ciò, non si poteva sperare che una così strabocchevole eccedenza di merce non gravasse pesantemente sul mercato e non influisse sulle successive importazioni per un periodo che sarebbe difficile oggi determinare.

Le cifre che abbiamo sin ora arrivano sino a tutto il primo semestre 1906 e sono abbastanza eloquenti. Eccole, paragonate a quelle del primo semestre 1905:

Importazione di vino in botti in Svizzera:

Italia: 1905,	ettolitri	147 mila	— 1906,	ettolitri	21	mila
Francia: 1905,	»	315 »	— 1906,	»	76	»
Spagna: 1905,	»	274 »	— 1906,	»	75	»

E i vini greci sono poi completamente scomparsi.

Abbiam letto in questi giorni che i grandi fornitori sono in Svizzera provvisti almeno per due anni; altri si limita a calcolare in mezzo milione d'ettolitri l'entità della merce giacente. Difficile sarebbe conoscere esattamente il vero: non difficile l'arguire che qui sta la ragione principale della mancata richiesta svizzera in questi giorni.

E secondariamente, come nel precedente fascicolo avvertivamo, è da tenersi calcolo dell' irrompere *irresistibile* — è proprio la parola — della concorrenza francese, la quale ha invaso tutta la Svizzera di offerte, listini, cartelli e viaggiatori. È la pletora in Francia ed in Algeria che produce ciò, oltre alla innegabile nota attività dei nostri concorrenti, e che permette di offrire prezzi ai quali i nostri non possono neppure accostarsi.

La conclusione? Secondo il nostro avviso, essa è semplice. Noi non possiamo illuderci di far breccia quest'anno e nel prossimo 1907 *coi vini comuni,* sopra un mercato che ci è così ferocemente conteso. Ci basti sostener lo sforzo della concorrenza colle qualità superiori dei nostri vini da taglio, e coi vini fini da pasto, nonchè colle nostre buone marche di moscato e di vermouth. Con tali buone e pregiate specialità nostre, già introdotte e accreditate, e che rappresentano un capitale di fatiche e di spese, è dover nostro di lottare non esitando di fronte a sacrifici sul prezzo. La merce comune troverà esito più facile e più rimuneratore sul mercato interno.

E. Ottavi.

Libri nuovi

L. Laloy — *Parasitisme et mutualisme dans la nature.* — Paris, Félix Alcan, 108 Boul. Saint Germain, 1906 — prezzo 6 franchi.

Nella prima parte l'autore dottamente e sinteticamente studia le reazioni generali dei parassiti e dei loro ospiti; la questione dell'immunità è esami-

nata ampiamente, e quindi le recenti scoperte sul nesso tra insetti e propagazione di malattie infettive. Nella seconda parte tratta del mutualismo nella vita sociale delle piante, indi del mutualismo tra piante ed animali e negli animali soltanto. Il mondo vivente può essere considerato come una vasta associazione di individui, ognuno dei quali è necessario a tutti gli altri.

A. Bruttini, L. Vaccari — *Inchiesta sui giardini alpini.* — Roma, presso la Società degli agricoltori italiani, 1906.

Gli autori hanno studiato, per incarico della Società degli agricoltori, i giardini alpini oggi esistenti e ne riferiscono con grande dottrina e chiarezza, mentre presentano deduzioni di un grande valore pratico sul miglioramento dei pascoli montani.

C. Forti — *Considerazioni statistico-agricole nella provincia di Como.* — Como, presso la Cattedra ambulante di agricoltura, 1906.

Anche nella provincia di Como, per merito di quell'ottima Cattedra ambulante, come in quella di Mantova, si è tratto profitto delle risultanze del nuovo catasto e delle notizie diligentemente assunte sui luoghi, per venire finalmente ad una statistica agraria che invano si chiede da tempo al Governo.

Maria Parloa — *Preparation of vegetables for the table.* — Washington, U. S. Dep. of agriculture, 1906.

L'autrice insegna il modo migliore di preparare i diversi ortaggi per la tavola.

J. L. Webb — *Some insects injurious to forests.* — Washington, U. S. Dep. of agriculture, 1906.

Si tratta in questo opuscolo dei danni recati dal *Dendroctonus brevicornis* e dei mezzi di lotta contro questo roditore dei fieni.

W. A. Orton — *Sprayng for cucumber and melon diseas.* — Washington, U. S. Depart. of agriculture.

Tratta delle irrorazioni da farsi contro le malattie crittogamiche delle foglie dei cocomeri.

W. D. Bigelow and H. C. Gore — *Studies on Peaches.* — Washington, U. S. Depart. of agriculture.

In quest'opuscolo sono raccolte analisi complete delle pesche, studi sui cambiamenti che la loro chimica composizione subisce durante l'accrescimento e la maturazione e ricerche sugli effetti della conservazione sulla loro composizione chimica. A. M.

Dott. U. Somma. — « *Ancora della stima di danni prodotti da gas nocivi alla vegetazione* » — Bari, tip. Avellino e C., 1906.

In questa seconda nota l'A. considerando la frequenza dei danni cagionati dall'emanazione dei gas nocivi alla vegetazione, dalla vicinanza di stabilimenti industriali o miniere, indica il modo di riconoscere tali danni, quali sono le colture che più ne soffrono, ed il metodo da seguirsi nel conteggio di stima.

Id. — « *Stima dell'indennità per taglio prematuro di alberi* » — Bari, tip Avellino e C., 1906.

Giuseppe Dessì. — « *Fra i milioni e la miseria* » — Cagliari, tip. Commerciale, 1906.

L'A. tratta dell'impiego dei milioni di che si vantaggia l'erario per la conversione della rendita. Discute sulle diverse proposte per gli sgravi del sale, del petrolio, dello zucchero; non ne è però favorevole. Ritiene che lo Stato debba rivolgere queste somme alle bonifiche ed alla colonizzazione dei terreni paludosi ed incolti, attenuando inoltre il fiscalismo che opprime le industrie nascenti.

Società italiana per la fabbricazione di prodotti azotati. — « *Risultati di alcune prove di concimazione con calciocianamide* » — App. n. III, Roma, offic. tip. Bodoni di Gino Bolognesi, 1906.

Continua la raccolta dei risultati ottenuti in agricoltura dall'uso della calcio cianamide, da scuole, cattedre ambulanti, istituti diversi italiani ed esteri.

A. C.

Briciole.

Di tutto far foraggio!

L'invernata sarà difficile: bisogna pensare ora a far foraggio di tutto ciò che si può.

Raccogliete foglie d'alberi: i gelsi, gli olmi, gli aceri, i frassini, l'olivo, i salici, i pioppi, i tigli, le robinie, i faggi danno foglie eccellenti e di valore alimentare generalmente superiore a quello del miglior fieno.

Il valore alimentare delle foglie degli alberi nominati può star a paro a quello dell'erba medica. Ed essendo la digeribilità pure uguale, si può dire che rimpiazzando peso per peso le foglie al fieno, si sarà certi di nutrire bene qualunque specie di bestiame.

Le foglie d'alberi possono essere consumate tanto allo stato fresco quanto allo stato secco, quanto in silò.

Il silò utilizza poi foraggi di valore inferiore, come le foglie di viti e di canne, la paglia, i teneri fusti di granturco e la vinaccia distillata o no. Trinciare fino e pestare molto.

Le buccette di olivo esaurite al frullino ordinariamente vengono bruciate o adoperate per concimare gli olivi. Si utilizzino invece quest'anno come foraggio. Esperienze recenti del proprietario toscano sig. Arturo Ghezzi dimostrarono che si tratta di un alimento ottimo, il quale ingrassa bene il bestiame, e facilmente,

e si può adoperare anche in dose alti senza che produca disturbo di sorta negli animali. Naturalmente, come per tutti gli alimenti concentrati, bisogna adoperarlo come supplemento all'ordinaria alimentazione erbacea.

∞

Foraggi grossolani. Come utilizzarli.

Nei paesi di vera carestia di foraggio si utilizzano anche le tenere branche degli alberi e i tralci delle viti.

I rami degli alberi tagliati ora, debbono essere minutamente sminuzzati e messi in silò. In tal modo, nonostante la loro povertà in elementi utili, vengono consumati utilmente. Anche il loro debole coefficiente di digeribilità viene aumentato.

Quanto ai tralci di vite è noto che ormai nel mezzogiorno della Francia e in Algeria sono consumati su larga scala, sminuzzati e ridotti in farina grossolana da speciali mulini che in altra occasione descrivemmo sul *Coltivatore.*

L'acquisto di questi mulini e la trinciatura dei tralci di vite, nei paesi aridi più poveri di foraggio, dovrebbero essere fatte quest' inverno per opera specialmente dei consorzii agrarii e delle cooperative tra agricoltori.

In tal modo si ridurrebbe al minimo la spesa e si assicurerebbe una grossa quantità di foraggio la quale impedirebbe un inevitabile tracollo nei prezzi del bestiame.

∞

Nuovi rimedii contro la fillossera. Il valore di certe pubbliche prove.

Ci si annunziano pubbliche prove di nuovi fillossericidi. Una si farà ad Alessandria, col concorso delle autorità provinciali; un'altra, di altro insetticida, è annunziata a Voghera.

Noi non possiamo sconfessare la tradizione del glorioso metodo sperimentale italiano e non neghiamo quindi *a priori*. Ci permettiamo solo di esprimere il nostro completo scetticismo.

Che cosa dimostreranno mai queste prove pubbliche? Si metterà l'insetticida a contatto d'una radice fillosserata e si farà probabilmente constatare che in seguito le fillossere sono morte.

Ma che prova ciò? Perchè il risultato possa dirsi riescito, è

necessario che *tutte quante* le fillossere che trovansi sulla radice della vite siano state uccise.

Se ciò non è, l'anno venturo la vite sarà ancora carica dei suoi nemici, e sarà dunque ancora necessario fare il trattamento.

Precisamente come col solfuro di carbonio, che sinora rimane il più potente, il più pratico dei fillossericidi. E se il suo impiego tende a diminuire, egli è specialmente perchè costa troppo.

∞

Viti che resistono naturalmente alla fillossera.

Pochi giorni fa, conversando a Milano con alcuni giurati francesi, cultori autorevoli delle scienze viticole, udimmo da essi che certi appezzamenti di viti in Savoia e nel Delfinato che da vent'anni resistevano egregiamente alla fillossera, hanno cominciato quest'anno a dare segni di deperimento.

Prendiamone buona nota noi italiani del nord specialmente della gran piana del Po, dove le viti ad alberata hanno quel grande sviluppo che ha permesso agli *hautains* (alteni) di Chambery, di Montméillan, di Chautagne, di Cruet, di Aix-les bains, di resistere tanto tempo all'insetto, in grazia al grande sviluppo delle piante, alla distanza tra l'una e l'altra e al clima.

La resistenza naturale delle viti che trovansi in queste condizioni non deve dunque addormentare i viticultori, ma essere considerata come condizione vantaggiosa per ricostituire economicamente, poco per volta, su radice americana.

∞

Rinchite, Carpocapsa e Cecidomia.

Non sono le tre parole del festino del Baldassare. Ma siano come un monito, poichè esse, non meno del *Mane techel fares*, rappresentano una minaccia e un invito al ravvedimento.

Gli ultimi uragani, le pioggie ed altre cause hanno buttato a terra un'infinità di mele e di pere. Raccogliamole e non lasciamole marcir per terra, perchè i frutti che contenevano i tre insetti nominati non farebbero che propagare e moltiplicare l'infezione per l'anno venturo.

Fa tanta stizza vedere una bella pera deturpata dal baco. E i frutticultori interrogano lo scienziato nel momento in cui questi non può più dare un consiglio utile.

I frutti bacati che cascano dall'albero sono attaccati in modo generale da tre insetti: il rinchite, la carpocapsa e la cecidomia. Dopo la caduta, le piccole larve abbandonano il frutto e si internano nel terreno dove subiscono le loro metamorfosi per schiudere alla prossima primavera; allora le nuove farfalle deporranno le nuove ova sui frutti appena allegati.

La cecidomia depone le sue uova sui germogli e le larve, appena schiuse, penetrano nell'ovario, impedendo il completo sviluppo del frutto e dando alle pere che ne sono invase una forma ventruta, irregolare.

Raccogliete le pere e le mele cadute; datele ai porci, oppure bruciatele, oppure seppellitele nella calce viva.

∞

Ottima annata di frutti.

Pomona sorpassa quest'anno Cerere e Bacco per l'abbondanza e la bontà del raccolto. È un'ottima annata di frutti, dovuta specialmente al regolare andamento della primavera.

Speriamo che i nostri agricoltori ne siano invogliati a fare della buona e razionale frutticoltura, non solo per esportare frutti profittando delle facilitazioni dei nuovi trattati di commercio coi paesi del nord, ma anche per evitarci la vergogna dell'importazione americana, che già invade i nostri mercati.

Prima dicevamo che l'America ci fa concorrenza perchè può pagarsi il lusso delle macchine, ma coi frutti è proprio tutta questione di mano d'opera. Eppure il nord America che la deve pagar così cara, aumenta prodigiosamente la sua produzione di frutti. Solo gli Stati Uniti esportarono nel 1904 per 8.237.894 dollari di mele e per 3.410.497 di prugne. È dunque solo questione di attività.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Le merci e il credito a buon mercato ai piccoli agricoltori. Florido sviluppo del Sindacato agricolo padovano.

È con un senso di vera ammirazione che abbiamo letto i risultati dell'ultima adunanza generale del Sindacato agricolo pado-

vano, presieduto con tanto amore e competenza dal cav. ing. Giuseppe Trieste e diretto dal chiarissimo agronomo cav. ing. Teodoro Gruber.

Nonostante i gravissimi e ripetuti infortunii che colpirono nel 1905 la regione veneta, la quantità di materie fornite dal Sindacato padovano, ed il loro importo raggiunsero le cifre del 1903 che segnarono il massimo su tutti i precedenti esercizii.

Così si ha pel 1905 un quantitativo di materie diverse di quintali 82.799 per un valore di L. 872.918, che diviso per 4777, numero complessivo delle commissioni, dà un importo medio di lire 180 per commissione; il che dimostra come il Sindacato trovi il maggior numero dei committenti fra i piccoli agricoltori.

La benefica azione del Sindacato si manifestò in modo più evidente nel passato anno poichè esso venne in aiuto del locale Comitato Provinciale, istituito a favore dei poveri danneggiati dalle inondazioni e di sodalizi e di agricoltori di altre provincie danneggiate, fornendo *mais cinquantino* e sementi diverse a condizioni molto vantaggiose.

Le sovvenzioni di *Credito Agricolo* raggiunsero la somma di L. 263.132.75 divisa in 834 operazioni, con una media di L. 315.48 per operazione. Delle 834 operazioni 109 sono inferiori a L. 50 e solo 36 sorpassano L. 1000; da ciò si deduce che risentirono i benefici del credito a condizioni di favore gli agricoltori più modesti.

Queste ed altre importanti notizie date dal presidente nella sua importante relazione, riscossero, come non era da dubitarsi, il plauso dell'assemblea, come riscuoteranno il plauso di tutti gli agricoltori italiani e desteranno un senso d'invidia — e speriamo di emulazione — in quelle provincie italiane, specialmente meridionali, ove l'iniziativa privata non giunse ancora a dare così splendidi e consolanti risultati.

Concorsi ed Esposizioni.

In questi giorni è aperta a Bruxelles l'esposizione internazionale del **tabacco.** L'Italia pure vi ha concorso mandando i documenti illustrativi dell'opera del nostro Monopolio, ed è rappresentata dal dott. Sparano.

*** È aperto il **concorso** al posto di **direttore** della **Cassa** provinciale di **Credito agrario** per la **Basilicata** con sede in Potenza.

Stipendio L. 6000. Inviare domanda e documenti non più tardi del 15 ottobre p. v. al Ministero di agricoltura (Ispettorato generale del credito e della previdenza).

⁂ E' aperto un **concorso** per esami a quattro posti di volontario nel **personale tecnico superiore** delle **Agenzie** di **coltivazione** del **tabacco.** Il termine per la presentazione delle domande scade il 5 dicembre 1906. Domanda al Ministero delle Finanze, direzione generale delle privative, divisione II. Il concorso è per esami, occorre laurea in agraria o diploma d' ingegnere.

⁂ Nei giorni 6 e 7 ottobre avrà luogo la celebre **Fiera** di **bestiame** di **Santa Giustina,** nel Trentino, a un'ora circa di cavallo dal confine italiano. A questa fiera sogliono convenire annualmente molti agricoltori lombardi e di altre provincie e vi si trovano d'ordinario in vendita circa 3000 capi di bestiame, quasi tutto bovino, consistente per 2[3 in vacche della rinomata razza di Rendena e per un terzo buoi della razza Val di Ultem o di Bolzano. Chi desidera schiarimenti si rivolga al sig. *Davide Bertolotti* di Riva sul Garda.

Piccole notizie.

Terreni, macchine e concimi.

⁂ Sotto il nome di **residui di salnitro** si trova in commercio un sale che si ottiene con l'evaporazione delle acque della stiva delle navi nitriere. È questo un vero concime di non molto valore perchè possiede solo 1[5 del valore commerciale del nitrato sodico. Ma il male si è che ha dato origine anch'esso ad un' inganno, ed infatti sotto il nome di residui di salnitro si vende un sale che non è che cloruro sodico o sale marino impuro, residuo forse della conservazione delle pelli. Questo concime analizzato non conteneva alcuna traccia di azoto. (*Staz. Sper. Agr.*, vol. XXXIX, fasc. IV).

⁂ Il Dr. *R. Perotti* in continuazione degli studii del *prof. Bruttini* sull'**impiego** dei **solfocianuri** nella **concimazione,** ha eseguito diverse esperienze per giudicare della utilità del **sulfocyanure** che col *crud* d'ammonio ed altri prodotti affini la casa A. Dupont e C. di Haren prepara e mette in commercio come concime azotato. Il « Sulfocyanure » è un concime complesso, nel quale entrano oltre l'azoto e la potassa, tenui quantità di anidride solforica e fosforica. Perchè l'azione venefica che gli si attribuisce sia dannosa alla flora batterica del terreno, occorrono concentrazioni tali che all'atto pratico non si verificano, ciò insegna però che lo spargimento deve essere fatto con molta uniformità. In breve tempo si trasforma nel terreno. Ha azione stimolante sulle colture. Basso prezzo: l'azoto costa L. 1,28 il kg. (*Staz. Sper. Agr.*, vol. XXXIX, fasc. III).

Avversità e malattie.

⁂ Per combattere gli **insetti parassiti** del **frumento,** abbiamo già annunziato che si usa da poco tempo il **tetracloruro di carbonio,** il quale avrebbe il vantaggio sul solfuro di carbonio di non essere infiammabile. Il tetracloruro è in vendita presso la Società italiana elettrochimica di Roma. Il dott. *Renato Perotti* nel n. 16 del *Boll. Soc. Agr. It. Roma*, espone il risultato dell' esperienze eseguite per stabilire l' azione antisetticida del tetra-

cloruro in confronto al solfuro. Usando quantità uguali ottenne risultati presso a poco uguali sulla calandra del grano, alcuni carabiti, microlepidotteri, ditteri, larve di coleotteri confinandoli entro recipienti di vetro ermeticamente chiusi. Egli dichiara il tetracloruro un energico insetticida. Spetta ora agli agricoltori, o meglio alle Cattedre ambulanti, l'istituire prove per determinarne il valore pratico. Non vi ha pericolo per la germinabilità dei semi.

⁂ Un nuovo **parassita** del **luppolo** è un bruco polifago, un tortrice: *Cnephasia* (*Sciaphila*) *Wahlbomiana* L. che non era ancora stato rinvenuto sul luppolo, per il quale da quanto si dice il dott. Bruno Wahl (*Wiener landw. Zeitung*, ann. 56, n. 51), i luppoleti della Boemia e dell'Austria superiore hanno sofferto danni rilevanti. Danneggia le foglie. Le irrorazioni con soluzioni di estratto di tabacco e le emulsioni di petrolio non approdarono a nulla. Giova la disinfezione della palatura nell'inverno, e l'abbruciatura del fogliame appassito.

Industrie agrarie.

⁂ La produzione del **formaggio grana** nella sola provincia di Reggio Emilia è di 55 mila quintali di formaggio, vi si contano 600 caselli e si dispone di circa 800 mila quintali di latte, con un'introito di L. 8,250,000 (il formaggio grana vale L. 150 al quintale). Tale commercio non è ancora sufficientemente organizzato e troviamo ottime le proposte di *A. Dall'Aglio* nell'*Agric. Reggiano* n. 36, che permetterebbero di soddisfare alle esigenze di quella produzione e di quel commercio. Sarebbero: adottare una buona marca d'origine; istituire grandi magazzini di conservazione e di allevamento del solo reggiano; formare a Reggio un vero e proprio mercato del grana; istituire una **Borsa casearia.**

⁂ In seguito ad un articolo del *Dott. A. Cravino* sulla **pula** di **riso** pubblicato nel n. 34 del nostro giornale il *Dott. C. Cornalba*, cortesemente, ha inviato un suo opuscolo sulla **composizione chimica** delle pule di riso. Ringraziando per la gentile premura, siamo soddisfatti di constatare che le nostre idee vanno pienamente d'accordo con quelle del Cornalba, il quale, come noi, ha osservato la confusione che il pubblico ed anche alcuni testi fanno tra pula e pulone. Riportiamo, da parecchie, una sua analisi di un campione di pula commerciale: azoto 1.67, proteina 10.43, grasso 13.20; ed un'altra di pula genuina: azoto 2.14, proteina 13.37, grasso 14.80, estrattivi 43.01.

⁂ La **mungitura meccanica** non dà i **risultati** che gli allevatori si ripromettevano. Un allevatore tedesco il sig. Connel, che da due anni ha fatto l'acquisto e l'esperimento di una macchina per mungere, avendo provato tale apparecchio su 80 a 100 vacche lattifere, constatò che pei primi tempi la **produzione** fu regolare, ma dopo poco **cominciò** a **diminuire,** e fu costretto ad abbandonare la macchina per ritornare all'antico, alla mungitura a mano. E ci vollero tre mesi di quest'ultima per rialzare la produzione alla media primitiva. (*L'Italia agricola* n. 17).

⁂ Non si deve fare la **spillatura** ai **formaggi** di **grana gonfiati** a pochi giorni dalla fabbricazione. Alcuni casari adoperano un ago da calza o che altro che introducono replicatamente nelle forme dei formaggi per farne uscire il gas che li tiene gonfi, e ridurli all'apparenza regolare. La perforazione rompe la struttura granosa caratteristica del grana, e l'aria esterna che s'introduce nel vano che rimane, per quanto lo *spillatore*

chiuda il pertugio esterno, può portare alterazioni diverse. La spillatura del grana è considerata come una frode perchè inganna il compratore sulla qualità del formaggio. (*C. Besana*, *Industria del latte* n. 18).

⁎⁎⁎ Il *Tropical Life* parla d'una macchina adoperata in California per **imballare gli aranci** in modo semplice e automatico. Taglia la carta da imballaggio, ne involge il frutto, e trasporta quest'ultimo alla cassa di spedizione. Per dimostrare che la buccia dell'arancio non ne viene menomamente danneggiata, il fabbricante fece passare uova invece di aranci, e le uova non si ruppero. La macchina avvolge 72 aranci al minuto. (*Boll. de l'Algérie*).

⁎⁎⁎ Gli americani per **distruggere** le **spine** delle **pale** dei **fichi** d'**India** ed utilizzarle come alimento pel bestiame, hanno ideato delle **macchine** moderne che funzionano egregiamente. Esse sono diverse dagli ordinarî trinciaradici, hanno dischi di m. 1,70 di diametro muniti di 2 a 3 coltelli la cui lama fa un'angolo acuto con la superficie del disco e passa per una fenditura del disco stesso. Nella parte posteriore del disco ed in corrispondenza ad ogni coltello, una specie di tasca riceve i pezzi di cactus e li trasporta fuori verso un carro qualsiasi. Le spine vengono rotte parzialmente, ma vengono specialmente staccate dalle pale, e sotto l'azione della forza centrifuga la separazione avviene in modo quasi completo. (*Boll. Soc. Agric. Roma.* n. 7).

Questioni diverse.

⁎⁎⁎ Sarà certo molto importante il 1° **congresso** internazionale per la lotta contro la **disoccupazione** che avrà luogo in Milano il 2 e il 3 ottobre, auspice la Società umanitaria. I prof. Sella e Serpieri presenteranno una relazione sulle **affittanze collettive.**

⁎⁎⁎ Ad Amburgo dal 10 al 14 corr. ha avuto luogo la 1ª conferenza internazionale per l'**esame delle sementi,** in seguito al voto espresso l'anno scorso a Vienna dal Congresso internazionale di botanica. Fu interessante specialmente una conferenza del dott. Stebler di Zurigo sulla determinazione della provenienza dei semi. Il dott. Rodewald di Kiel trattò della derminazione della purezza.

⁎⁎⁎ Quest'anno il **congresso risicolo** sarà tenuto a **Pavia** nei giorni 27, 28 e 29 ottobre. Presto sarà pubblicato l'elenco dei temi. Sappiamo che fra i relatori sono già iscritti i prof. Menozzi, Gorini, Farneti, Branchini, il senatore Golgi, i deputati Lucca e Bergamasco e i sigg. Negri e Galbarini, rispettivamente presidenti delle Associazioni degli agricoltori pavesi e lomellini.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Come sarà il prezzo degli zolfi? *(Risposta al sig. C. C. di Sondrio).* — Ella, a proposito di una nostra briciola sul Consorzio siciliano e sulle sue possibili conseguenze per la viticoltura, ci invita a riparlare dell'argomento e, accennando che la campagna 1907 degli zolfi si presenta poco chiara, ci invita frat-

tanto a far qualche previsione sul prezzo degli zolfi nella prossima campagna. Stiamo raccogliendo qualche elemento per trattare la questione, specialmente nei rapporti della concorrenza più o meno prossima che può farci la Luisiana. Frattanto Le diremo che le previsioni pei prossimi prezzi sono — come tutte le profezie — difficili da farsi. Tuttavia non si possono trascurare certi elementi d'indagine. Il primo di essi è lo stok considerevole di merce che il Consorzio ha dovuto ereditare dalla *Sulphur Company.*

Poi bisogna pensare che la finalità precipua del Consorzio, che sorge appunto nel momento in cui nasce il pericolo della concorrenza americana, non può esser quella di aumentare i prezzi, ma di impedirne la discesa. E' noto che nella crisi di esuberanza del 1875 i prezzi precipitarono a lire 55 la tonnellata. È vero che molti produttori siciliani appaiono aver perso di vista lo scopo essenziale delle istituzioni e si illudono di vedere un aumento forte di prezzi. Su queste fallaci speranze ha già gettato una doccia fredda la Camera di Commercio di Palermo. Essa ha avvertito che pel momento devesi comprendere che l'azione del Consorzio è indirizzata ad evitare una crisi terribile; or tale azione non può essere certo quella di fare artificialmente salire i prezzi, ma bensì quella di impedire un ribasso enorme. Da questi elementi, egregio, signore, Ella concluderà probabilmente come noi che i timori di rialzo di prezzo degli zolfi espressi da qualche viticultore non sono, per ora, molto fondati. E. O.

In che dose adoperare il tetracloruro di carbonio contro la calandra e la tignola del frumento? *(Risposta al sig. M. F. di C.).* — Come per il solfuro di carbonio, ne impieghi un litro per ogni 20 ettolitri di frumento. È proprio come lei dice, si evita il pericolo di un incendio. In quanto al sistema di applicazione adoperi dei vasetti nei quali si versa il liquido, si coprono con tela che si fissa con un legaccio al bordo dell'orifizio, e s'introducono nei mucchi a 20-30 cm. di profondità. Chiuda ben bene porte e finestre ed ogni altra comunicazione con l'esterno. A. C.

Contro l'afta epizootica (*risposta ai signori C. G. di Termoli, F. L. di Candela etc.*). — Dalle lettere ricevute da Lor signori rileviamo che vi è qualche caso di afta in parecchie provincie del Mezzogiorno. Abbiamo pregato il nostro redattore zootecnico prof. E. Marchi di scriverci un articolo in proposito. Frattanto ecco un memorandum con alcuni sommi capi sul da farsi,

1° *Energica disinfezione degli ambienti.* — Per la lavatura del piano della stalla è utile una soluzione al 5 0[0 di solfato di rame. È necessario inoltre tenere pulita la lettiera e rinnovarla sovente, cospargendola di gesso o anche di polvere di concia.

2° *Cura dei piedi.* — A questo scopo si consiglia l'acido borico per la lavatura dei piedi in soluzione del 5 0[0. A compiere le lavature tanto del piano della stalla quanto dei piedi degli animali servono egregiamente le pompe irroratrici. Il getto diritto è comodo per fare le spruzzature tra le unghie.

3° *Cura della bocca.* — I professori tedeschi vantano specialmente la *Pioctanina*, come il vero specifico contro l'afta epizootica. Adoperata subito, in soluzione all'1 0[00, e lavando con essa la bocca, il mufalo, le labbra (ed anche i piedi) se ne avrebbe guarigione sollecita anche nei casi più gravi. In Italia, Galbusera e Strazzi confermarono i buoni risultati della *Pioctanina.* Nel primo periodo basterebbero iniezioni di acqua fredda o acidulata in bocca (decozioni vegetali, leggermente astringenti, con salvia, erica, ecc).

4° *Il latte di vacche aftose.* — Ricordiamo che questo latte può comunicare l'afta alla bocca delle persone che ne fanno uso. È invece innocuo quando è sottoposto alla bollitura per circa 10 minuti. G. B.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casa le Monferrato — Tipografia e Litografia C. Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 22,50 a 23 —
Ghirca Nicolajeff . » 15,50 » — —
Azima Nicolajeff . » 15,50 » — —
Berdiansca . . » 16 — » 16,75
Plata . . . » 16,50 » 16 —
Grani duri: Taganrog » 20 — » 21,50
Sardegna . . » 27 — » 27,50
Granoni: Alta Italia . » 16,50 » — —
Napoli . . . » 17 — » — —
Plata . . . » 10,25 » 10,50
Avena: Nazionale . » 19 — » 19,25
Estera (oro) . . » 13 — » 13,50
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . . » 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27 — » 28 —
» est. verdi » 28 — » 29 —
Ceci cottura . . » 27 — » 2» —
» macina . . » 20,75 » 21 —
Fave e favini . . » 26,25 » — —
Lupini . . . » 12,50 » — —

Tendenza del mercato: Deboli.

Alessandria.

Frumento nuovo . . L. 21 — a 22 —
Frumentone . . » 14 — » 14,50
Avena . . . . » 18,50 » 19,50

Alba.

Frumento . . . L. 21,65 a — —
Meliga . . . . » 16,50 » — —

Casale.

Frumento . . . L. 17,10 a — —
Avena . . . . » 9,60 » — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 25,75 a 26,50
Risone bertone . . » 18,75 » 19 75
» nostrano . . » 19 — » 20 —
Frumento mercantile » 21,25 » 22,25
Segale . . . » 17,25 » 18,25
Meliga . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 18,25 » 19,25

Novara.

Frumento nuovo . . L. 22,50 a 23 —
Riso nostrano a sacco » 31 — » 33,50
» giapponese . . » 27,80 » 28,50
Granoturco al sacco di 120 litri » 13 25 » 14 75

Torino.

Frumenti piem. nuovi L. 22 — a 23,25
» esteri . . » 24,75 » 25,25
Frumentone . . » 15,50 » 17,25

Brescia.

Frumento . . . L. 20,50 a 21,25
Frumentone alla soma » 14,50 » 15,50
Avena . . . . » 16,75 » 17,75

Milano.

Frumento nostr. nuovo L. 22 — a 23 —
» veneto e mant. » 22,75 » 23,50
» estero . . » 26 — » 26,50
Risi: camolino 1.o . » 39 — » 40,50
» » 2.o . » 34 — » 36 —
» mercantile . . » 33,25 » 34,25
» scadente . . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 32 — » 32,75
» » 2.o . » 31 — » 31,50
Risetto . . . . » 26 — » 29 —
Mezza grana . » 21,50 » 23 —
Risina . . . . » 18 — » 20 —
Risone nostrano . . » 19 — » 20 —
Granoturco nostrano . » 13,50 » 14,50
» veneto . » 16 — » 17 —
Avena nazionale . . » 18 — » 18,75
» estera . . » 19,75 » 20,25
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 18 — » 19,25
Miglio . . . . » 16,50 » 175,0
Lupini . . . . » 12 — » 13 —

Tendenza del mercato: Frumenti molte offerte con vendite stentate. Risi in ribasso.

Pavia.

Frumento nuovo . . L. 22,25 a 22,75
Granoturco . . . » 14 — » 15,50
Avena . . . . » 17,75 » 18,75

Vicenza.

Frumento nuovo . . L. 20,50 a 21,50
Frumentone . . . » 17 — » 18,50
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 21 — a 21,50
Avena . . . . » 18,25 » 18,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le L. 21,75 a 22 —
» buono mercant. » 21,50 » 21,75
Frumentone pignoletto » 15,25 » 15,50
» gialloncino » 14,75 » — —
Segala . . . . » 22 — » 23 —
Avena . . . . » 18,25 » 18,50
Sorgo rosso . . . » 9,50 » 10 —
Riso fino . . . » 39 — » 40 —
» nostrano . . » 75 — » 38 —

Rovigo.

Frumento . . L. 21,50 a 22 —
Frumentone . . . » 14 — » 15 —

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 22 — a 22,75
Frumentone . . . » 14,25 » 14,75
Avena . . . . » 18 — » 18,50

Bologna.

Frumento . . . L. 21,50 a 22,75
Frumentone . . . » 17,50 » 18 —
Avena . . . . » 17,50 » 18 —

Reggio Emilia.

Frumento , . . L. 22,50 a 23,25
Meliga . . . . » 14,50 » 16,50

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23 —
Granturco . . . » 14 — » 15 —
Fava marzuola . . » 18,25 » 19 —
» invernenga . . » 20 — » 20,50

Modena.

Frumento . . . L. 21,75 a 22,75
Frumentone . . . » 14 — » 15,50
Avena . . . . » 19 — » 20,50

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 22,25 a 22,50
Frumentone ferrarese . » 14,50 » — —
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 22,50 a 22,90
Granturco . . » 16 — » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 27,75 a 28,75
Frumento rosso . . » 23,75 » 24,25
Granoturco . . . » 15 — » 16,50
Segale . . . . » 18,50 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 26,50
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 28 — a 28,50
» correnti . » 26,25 » 26,75
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia

Grani duri . . . L. 26,50 a 27,30
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 22 — » 24 —
Avena . . . . » 21 — » 21,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27 —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 22 — a 23 —
Orzo . . . . » 13 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumenti fermi. Risi e frumentoni in ribasso; sostenuta l'avena.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 70 a 84
» magri . . . » 50 » 70
Vacche grasse . . . » 61 » 75
» magre . . . » 38 » 60
Tori . . . . . » 63 » 73
Vitelli (p. v.) . . . » 78 » 93
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 150 — a 155 —
Vitelli . . . » 100 — » 105 —

Tendenza dei mercati: Invariati.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 7 — a 8 —
Paglia . . . . » 3,15 » 3,75

Alessandria.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3,50 » 3,75

Torino.

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 7,75 a 9 —
Agostano . . . » 9 — » 10,25
Terzuolo . . . » 8 — » 9 —
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6,50 a 7,50
Paglia . . . . » 3 — » 4 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 6,50 a 7,50
Paglia . . . . » 3,10 » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 7 — a 8 —
Paglia . . . . » 2,25 » 3 —

Vicenza.

Fieno . . . . L. 8 — a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 70 a 95
Id. di medica . . » 90 » 115

Ferrara.

Fieno . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia pressata . . » 2,75 » 3,10

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: Sostenuti i fieni.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 36 a 42
Castagnole . . . . » 38 » 46
Vignale . . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 41

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . L. 24 a 32
Brindisi . . . . . » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

UVE E MOSTI.

Mercati del 20 settembre.

Acqui, moscato bianco L. 2,30 a 3,10
» uve nere . » 1,95 » 2,35
Tortona, uva nera coll. » 1,40 » 2,20
» uva nera pian. » 1,50 » 1,70
» uva bianca . » 1,50 » 1,55

Mercati del 21 settembre.

Acqui, moscato bianco L. 2 — a 3,10
» uve bianche . » 1,65 » 2,15
» uve nere . » 1,80 » 2,35
Broni, uva di pianura » 1,80 a 2 —
» uva p. di coll. » 2 — » 2,40
» uva di coll. fina » 2,50 » 2,80
Canelli, moscato . » 2,90 » 2,90
» uvaggio . » 2,10 » 2,20
Nizza Monf., moscato » 2,40 » 2,75
» uvaggio . » 1,90 » 2,60

Novi Ligure, nebiolo . L. 2,25 » 2,35
» uva mista » 2,15 » 2,32
Parma, rossa mercanitle » 1,20 » 1,45
» rossa fina . . » 1,50 » 1,62

Mercati del 22 settembre.

Acqui, uvaggio . . L. 1,80 a 2,40
» moscato . . » 2,50 » 3,10
Alba, dolcetti . . » 1,75 » 2,10
» barbera . . » 2,20 » 2,25
Alessandria, uvaggio . » 1,95 » 2,20
Casale Monf., uvaggio . » 1,95 » 2,25
Canelli, moscato . . » 2,90 » —
» uvaggio . . » 2,10 » 2,28
Dogliani, dolcetti . . » 1,90 » 2,10
Fossano, dolcetti . . » 1,80 » 1,90
Mondovì, dolcetti . . » 1,80 » 2 —
Nizza Monf., moscato . » 2,70 » 3 —
» uvaggio . » 2 — » 2,40
Novi Ligure, nebiolo . » 2,25 » 2,30
» uva mista . » 2,15 » 2,41
Reggio Emilia, uva nera » 1,20 » 1,50
Tortona, nera di collina » 1,40 » 2,05
» nera di pianura » 1,50 » 1,70
» bianca . . » 1,45 » 1,75

Mercati del 23 settembre.

Acqui, uvaggio . . L. 1,75 a 2,30
Alessandria, uvaggio . » 2,05 » 2,25
Canelli, moscato . » 2,90 » 3,10
» uvaggio . . » 2 — » 2,25
Canale d'Alba, da tavola » 1,85 » 2,40
» uvaggio . » 2 — » 2,15
Fossano, dolcetti . . » 1,80 » 1,95

Mercati del 24 settembre.

Acqui, uvaggio . . L. 1,95 » 2,30
Alessandria, uvaggio . » 2,10 » 2,25
Casale M., uvaggio . . » 1,90 » 2,20
Nizza Monf., moscato . » 2,50 » 3 —
» uvaggio . » 2,05 » 2,35
Tortona, uva nera di coll. » 1,80 » 2,10
» » di pian. » 1,75 » 1,90
» uva bianca . » 1,70 » 18,5

Puglie.

Corato, uve da tavola . L. 1,40 a 2 —
Canosa » . » 1,50 » 1,60
Lecce, uve da vino . » 1,35 » 1,45
Manduria, mosti al quint. » 22 — » —

Sicilia.

Marsala, uve . . . L. 1,70 a 1,80
» mosto (alla botte di 478 litri) . . . » 100 » 110
Milazzo, mosti . . . » 1,95 » 2 —
Castelvetrano, uve . . » 2 — » - —

Tendenza dei mercati: Uva discretamente ricercata. Vini vecchi e nuovi poco ricercati.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 110 a 135
Sicilia . . . . » 90 » 115
Gallipoli . . . . » 80 » 90
Sardegna . . . . » 115 » 135
Riviera Ponente . . » 105 » 140
Oneglia . . . . . » 120 » 160
Calabria . . . . » 80 » 90
Toscana . . . . » 110 » 140
Abruzzi . . . . » 115 » 125
Romagna . . . . » 110 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 105 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . . L. 98 a 107

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 95 a 105
» mangiabile . » 88 » 92
Messina, magiabili . . » 80 » —

Andamento dei mercati: Buone qualità trovano facile collocamento.

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 68,25 a 68,75
» » amer. in sacchi » 66 — » 66,25
» » nazion. » » 64,50 » — —
Zolfo fiori sublim. . » 14,25 » — —
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 4,75 » 5,75
» » 18[20 . » 6,75 » 7,35
Superf. d'ossa . . » 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16[13 % » 5,50 » — —
Nitrato soda . . » 27 — » 28 —
Solfato ammoniaca . » 32,50 » — —
Cloruro potass 78[80 . » 21,75 » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 5,75 » 6 —
Acido solforico 50[52 % » 3 — » 3,25

Andamento dei mercati: Solfato rame si mantiene sostenuto.

FILTRAZIONE MOSTI E VINI

Filtro olandese Carpenè a sacchi, munito di fornello solforatore, indicatore di livello, rubinetti, ecc.

(n. 492) a 6 sacchi (prod. giornal. ettol. 30) . .	L. 100 —
(n. 493) a 12 » » » 66) . .	» 125 —
(n. 493) a 20 » » » 100) . .	» 220 —
(n. 495) Sacchetti filtranti in tela speciale (40 × 50 cm.) caduno	» 1,20
(n. 496) Fodere per detti sacchi	» 0,60
(n. 497) Sacchetti filtranti in tela speciale (80 × 80 cm.)	» 2,50
(n. 498) Fodere per detti sacchi	» 1,30
Filtro Croze, un robusto sacco di tela speciale appositamente preparato, larghezza 70 cm. altezza 150 .	» 3 —
Filtri conici in **mollettone bianco** di lana:	
larghezza cm. 40 altezza 40	» 3 —
Id. cm. 40 altezza 70	» 5 —

presso **Casa Ottavi** — Casale o Bari.

Frumento da semina “Noè„

grano di **elevata produttività,** adattatissimo per coltivazioni intercalari nelle vigne e per terre dove altri frumenti allettano. Il Noè è **resistentissimo all'allettamento.** Nostra produzione selezionata della Cardella.

Prezzo L. **36 il quintale,** stazione Casale.

Dirigersi a **Casa OTTAVI** — *Casale.*

SGRANATOI DA GRANOTURCO

Sgranatoi a mano per granoturco; costruzione solida, meccanismo semplice, ottimo lavoro, minimo sforzo:

(N. 356) modello ad 1 bocca, senza ventilatore	L. 80
(N. 357) » a 2 bocche »	» 100
(N. 358) » » con ventilatore	» 120
(N. 358bis Piccolo sgranatoio a mano da applicare ad un tavolo	» 10

Casa Agricola OTTAVI — Casalmonferrato o Bari.

FRUMENTO PIAVE

ORIGINARIO, SCELTO PER SEMINA

Rivolgersi al **Sindacato Agrario Cooperativo** di *S. Donà di Piave (Venezia).* 6-6

PER LE PROSSIME VINIFICAZIONI

presso CASA OTTAVI - Casalmonferrato

Pigiatoi semplici

Senza bigoncia e senza cavalletto, cilindri lunghi 50 cent.	L.	**80** —
» » » » » 60 »	»	**125** —
Con cavalletto, cilindri lunghi 50 cent.	»	**100** —
Pigiatrice semplice: Cornaglia	»	**130** —

Pigiatrici-diraspatrici Cornaglia

Le migliori e più economiche per medie aziende.

Completa, imballaggio compreso	L.	**262** —
Senza il tinozzo, imballaggio compreso	»	**235** —

Pigiatrici-diraspatrici

a motore ed a forza centrifuga (modelli perfetti).

N. 3, lavoro 50-60 q.li all'ora, forza 3 cavalli . .	L.	**880** —
N. 4, » 80 » » » 4 » . .	»	**1100** —

Torchi Meschini

(Chiedere listino speciale).

Questi Torchi sono tra i migliori che si conoscano per potenza di pressione e minimo sforzo.

Pompe da travaso a pistone

della Casa Ottavi

N.	00	diametro	25	mm.	travasa	20	ettolitri	all'ora .	L.	**100** —
»	0	»	30	»	»	30	»	» .	»	**130** —
»	1	»	35	»	»	45	»	» .	»	**155** —
»	2	»	40	»	»	60	»	» .	»	**180** —
»	3	»	45	»	»	90	»	» .	»	**240** —
»	4	»	50	»	»	120	»	» .	»	**270** —

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 41 - 1906 — VOL. 2° - (95^mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. **10** —	Anno	L. **12** —
Semestre	» **5,50**	Semestre	» **6,50**

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto "LE ULTIME LEGGI AGRARIE"

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi. ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. Ottavio Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (3ª ediz.) » 6 —
6. V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. Aducco — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . . » 3 —
12. T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . » 1 —
13. E. Ottavi e A. Marescalchi — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. Poggi — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. Bruttini — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. Marescalchi — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. Poggi — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. Garofoli — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. Tamaro — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. De-Astis — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. Carpenè — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. Besana — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. Sansone — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. Conti — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio*. . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del " Coltivatore ,, — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* (in preparazione) . . . . » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50
G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill*. . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » [illegible],50

SOMMARIO.

Il prezzo dei concimi

Poca differenza dall'anno scorso nei prezzi del solfato d'ammoniaca e dei sali di potassa: differenza grossa e allarmante pel nitrato di soda e pei superfosfati. Ecco la situazione odierna. Il nitrato era l'anno scorso a 24 lire il quintale e costa oggi 30. L'anno scorso i perfosfati si potevano acquistare a 33 cent. l'unità, e sappiamo di certi contratti che furono conclusi all'inverosimile prezzo di 28 cent. a Venezia: quest'anno i prezzi sono saliti a 36-38 centesimi a Venezia e qualcosa meno a Genova.

I soliti tiri dell'America! dirà il lettore, che ha letto in questi giorni del grosso sforzo che si fa laggiù per tentare ancora il *trust* del frumento, e che ha già avuto sentore del vertiginoso aumento del rame. Ebbene no: l'America ha questa volta tutte le apparenze dell'innocenza.

Non si sa che si facciano colà tentativi di accaparramento, ed i prezzi attuali li renderebbero d'altronde difficili. Egli è che il tempo delle terre vergini è finito

o quasi e il Nord America è diventato un fortissimo consumatore di superfosfati. Or solo al considerevole aumento del consumo ci par dovuto il prezzo attuale. I fosfati americani costavano l'anno scorso 5 denari e 3[4, press'a poco 55 cent. l'unità, mentre oggi sono a 73. Questo pel Pebble, da cui si ottiene il perfosfato al 17-19 di anidride; quanto al Tennesee, con cui si fabbricano i 18-20 d'anidride, si pagava 6 danari 1[2, ossia 65 cent. circa l'unità; costa oggi 8 3[4 a 9 danari, che corrispondono circa a 90 centesimi.

I fosfati d'Algeria e Tunisia sono a miglior mercato. Si comprano oggi a 58 cent. l'unità mentre costavano l'anno scorso 47.

Questi aumenti, così gravi e, per i più, inattesi della materia prima ci danno la ragione principale del cresciuto prezzo dei superfosfati. Ma la materia prima non consiste solo del fosfato tricalcico insolubile; c'è la pirite per la fabbricazione dell'acido solforico, c'è il nitrato necessario pure per l'acido; poi il carbone, poi la mano d'opera, poi i sacchi. Tutto ciò è aumentato, fortemente aumentato. La pirite si pagava l'anno scorso da 36 a 38 cent. l'unità di zolfo, e costa oggi 49. La juta è *agitata* in borsa... come una Terni qualunque! e il risultato è che i sacchi costano oggi da due a tre soldi più l'uno. Crebbe la mano d'opera, crebbe il Cardiff da 27 a 33 lire la tonnellata... Ce n'è, non è vero? da giustificare l'attuale aumento.

Ma durerà? Eccoci a tirar l'oroscopo.

Gli elementi per farlo son diversi e ci pare che concorrano a giustificare il timore che i prezzi alti si mantengano. Innanzitutto il crescer della ricerca non solo in America, ma in Italia, in Germania, in Francia, da per tutto là dove si è compresa la necessità di restituire alla terra il fosforo esportato coi raccolti. Il solo Giappone

— se sono esatte le notizie — passa quest'anno da un consumo d'un milione di quintali di perfosfato a quattro milioni. Come in Germania: alla vittoria militare segue il maraviglioso incremento economico.

E in secondo luogo le notizie che si hanno sull'entità e sulla attuale potenzialità dei giacimenti di fosfati che sono oggi coltivati. Da queste si apprende che in quasi tutte le miniere oggi si lavora in pieno. Fa eccezione qualche miniera dell'Algeria, ma non è tale da poter modificare le conclusioni cui parci dover oggi arrivare. Altri filoni, altri giacimenti si potranno trovare e sono anzi annunziati, ma chi ha pratica dello sfruttamento delle miniere sa come non sia breve il tempo nè semplici i lavori preparatorii che debbono permettere l'apertura e la messa in esercizio regolare. Ecco perchè l'opinione nostra è piuttosto pessimista; noi non possiamo cioè far sperare agli agricoltori che per un pajo d'anni il mercato possa agevolmente rifornirsi di tutta la quantità di materia prima che il consumo sempre crescente sarà per chiedere.

Nè è da ripor molta speranza sulle scorie, la cui produzione non è d'altronde suscettibile d'un sensibile aumento. Il mercato dei fosfati Thomas segue, non dirige quello dei perfosfati, e l'aumento di quelli continuerà a manifestarsi in relazione alla scarsità ed all' aumento di questi.

Agli agricoltori, consumatori di perfosfati, non sarebbe facile dare un consiglio. E' vero che in una recentissima relazione di società industriale, che ha avuto brillanti effetti in borsa, ne abbiamo letto uno semplice e convincente come l'uovo di Colombo: « comprate azioni della nostra Società che è anche di consumatori, e allora riguadagnerete come industriale il maggior prezzo che dovrete pagare come agricoltore ».

Purtroppo non a tutti sono consentiti i mezzi per met-

terli in questa solida posizione. D'altra parte è anche giusto il rammentare che la detta Società ha fatto qualche sforzo per mantenere i prezzi in misura moderata, tanto che in qualche località non è escluso il dubbio che tali lodevoli intenzioni non abbiano avuto altro effetto che di far il giuoco dei rivenditori.

I consumatori hanno qua e là la tendenza ad unirsi per fondere fabbriche cooperative di superfosfati. Con ciò potranno difendersi dai troppo alti prezzi, a condizione però che affidino la direzione dell'impresa a persone assolutamente esperte ed abili, che vedan lontano, e *sappiano fare buoni contratti d'acquisto delle materie prime.* Ciò è indispensabile, poichè in difetto, c'è il caso che abbiano da rimetterci molti quattrini, invece che risparmiarne. E allora la via migliore da seguire rimane sempre quella di farsi socio d'un Consorzio!

E. Ottavi.

Note di stagione

Raccolta *Caragua* — Arature autunnali — Economia di forza animale.

Generalmente si accusa il frumentone *Caragua* di non conservare a lungo le sue pregevoli qualità come pianta da foraggio verde.

Ma la colpa spetta al coltivatore e non alla pianta coltivata!

Voler raccogliere il *Caragua* o *Dente di Cavallo* agli ultimi di settembre od ai primi di ottobre, come le precoci varietà nostrane è strozzare, con violenza, il ciclo di vita normale.

Ancor oggi, in non pochi poderi, anche dove si ha l'avvertenza di seminarlo presto, il *Caragua* ha foglie e culmi ancor verdi.

Staccare le spighe, in queste condizioni, è voler precipitare la maturazione, con danno immenso, della qualità.

Chi tiene un registro ordinato di rotazioni sa seminare questa varietà tardiva in appezzamenti che vanno arati o sulla fine dell'autunno o sul principio della primavera.

Ma può darsi che, o per mutato avviso, ciò che mostra poca regola nel conduttore del fondo, o per ragioni altre, necessiti aver libero il campo.

In questo caso in luogo di staccare la spiga, si tagli tutta la pianta e, fatti dei fasci, non troppo grossi, si appoggino in piedi, attorno ai pagliai, e ben disposti al sole, ed ai primi di novembre si completi la raccolta.

Se questo non sarà il meglio sarà certo quel bene che spesso si trascura.

*
* *

In parte è la ripetizione di un' altra nota, ma *rinfrescare* la memoria non sarà male.

Anche nei terreni argillosi, se la stagione lo permette, alcuni riarano anche dove si è letamato.

Se il numero degli animali lo permette, se il tempo non fa difetto e si abbia la quasi *assoluta* certezza di arare una terza volta il beneficio è sicuro.

Ma se si ritiene che riarando alla stessa profondità dello scorso estate, senza ulteriori lavori, sia un bene è un vero errore.

Per *riarare una sola volta*, senza averne danni, bisogna andare ad una profondità maggiore se no, alla seconda aratura, deve seguire la terza.

Una via di mezzo, per chi ha la coscienza di aver raggiunto in estate la maggior profondità è, senza dubbio, quella delle arature leggiere con polivomere, interrando le scorie dove si usa ricorrere a queste come concimazione fosfatica.

*
* *

In molti poderi dove manca l'asino e il mulo, animali non mai abbastanza lodati, si ricorre, anche per lavori leggeri, ad un paio di animali bovini, con vero spreco di forze e con danno pei terreni inutilmente calpestati.

Quante volte per tirare un erpice leggero, una piccola seminatrice, uno spandiconcime non si vedono attaccati due buoi, o due vacche, mentre un solo animale sarebbe più che sufficiente?

E tutto questo per non avere uno speciale giogo che, tutto al più, costerà un paio di lire o per non staccarsi da vecchie abitu-

dini o, come dicono alcuni, per non mostrare di trovarsi in condizioni economiche tanto cattive da dover lavorare con una sola *bestia!*

Tutte ragioni che non devono influire sulla volontà di un agricoltore avveduto ed intelligente.

E. PETROBELLI.

Le latterie sociali nel Mezzogiorno

Il caseificio si può esercitare nelle *cascine private* o *casalinghe*, negli *stabilimenti industriali* e nelle *latterie sociali*. Quest'ultima forma trova le condizioni più favorevoli di sviluppo laddove la proprietà è molto frazionata, poichè in tal caso appunto essa rende più produttive anche le minime quantità di latte col minor dispendio possibile; perciò le latterie sociali furono ben definite un' *eroica battaglia di poveri*. Inoltre queste istituzioni nascono e si sviluppano col convincimento profondo della loro utilità negli agricoltori e col fermo proposito in ognuno di agire colla massima lealtà, nonchè col miglioramento progressivo della produzione foraggera e dell'allevamento del bestiame da latte.

Due sono le forme principali di associazione più usate nel caseificio, e cioè: le *latterie sociali* o società per la produzione dei latticini e i *magazzini sociali* o società per la stagionatura e vendita dei formaggi. Entrambe mirano alla preparazione di buoni tipi di prodotti caseari per il gran commercio.

Le varie latterie sociali sono forme di cooperative di produzione in cui i produttori di latte esercitano direttamente e per proprio conto l'industria casearia, assumendosi i rischi e godendosi i lucri dell'impresa. Esse possono costituirsi sotto forma di società libere (come le latterie a sistema turnario) o sotto forma legale (latterie cooperative anonime e quelle in nome collettivo). La forma primitiva di latteria sociale è quella a *sistema turnario famigliare* o della reciproca prestanza del latte, con la quale ogni famiglia o persona interessata lavora per turno, con mezzi proprî e per proprio conto, il latte di parecchie mandre o stalle vicine,

come succede specialmente nell'Italia meridionale e insulare, fra i pastori vaganti.

Una seconda forma, meno imperfetta della precedente, è la latteria a *sistema turnario sociale*, composta di soci promotori e di soci lattai (di luoghi anche lontani), in cui il socio giorno per giorno consegna il latte alla cascina comune, dove viene lavorato da un casaro pagato in comune, e poi si dividono, proporzionatamente al latte fornito da ciascun portatore, i prodotti o valori ottenuti, con grande semplicità amministrativa e risparmio di spese, ciò che si verifica principalmente nel Veneto (sui monti). Poi vi sono le *società anonime cooperative* per la manipolazione del latte in conto proprio, le quali lavorano il latte comprato dai soci-portatori ad un prezzo piuttosto basso e vendono i formaggi a prezzo possibilmente elevato, esercitando così una vera speculazione sul produttore.

Infine abbiamo le *latterie sociali cooperative*, per la produzione, lavorazione e vendita del latte e dei latticini, mediante le quali il latte viene manipolato in comune, in uno stesso locale e da un solo e provetto casaro (interessato anche negli utili e nelle perdite), ed i prodotti sono venduti alla fine e durante la stagione casearia, ai soci ed ai privati, e poi si ripartiscono i proventi, le spese e talvolta pure i residui, in ragione della quantità di latte consegnato da ogni portatore al casello sociale. È questa la forma di latteria sociale più utile, più conveniente e che si va maggiormente diffondendo, poichè in questo caso vi è molto spirito di solidarietà e grande interessamento da parte dei singoli soci e si può offrire al compratore una merce a tipo costante e di qualità garantita.

Ma per sfuggire alla gravosa tassa di R. M. che colpisce anche le latterie cooperative si può adottare la forma di società civile, col seguente semplice contratto:

Col presente privato scritto, che per volere delle parti deve avere l'efficacia e la fede dell'atto pubblico:

I sottoscritti . . . .
. . . . *incaricano il pure sottoscritto Sig.* . . .
. . . . *casaro, per la lavorazione del latte prodotto*

dalle vaccine esistenti nei singoli fondi, e delle relative mansioni.

Il predetto Sig. . . . . , casaro, accetta senza alcuna riserva e dietro il compenso di lire . . . . per ogni giornata utile di lavoro, da corrispondersi . . . . (per es. settimanalmente), *in via postecipata, e ciò per l'anno corrente, dal . . . . al . . . . Le spese di quest'atto e la sua registrazione si convengono a carico dei contraenti in eguali proporzioni.*

Letto ed approvato viene dalle parti sottoscritto.

Firmati . . . .

Data . . . .

Recentemente il Lezé ha proposto l'istituzione delle *cremerie cooperative,* in luogo delle latterie sociali, lasciando ai singoli produttori l'utilizzazione del latte magro (che per lo più riesce difficile ed onerosa), perchè così si risparmierebbe dieci volte nelle spese di trasporto (specie nei siti montuosi), spendendo soltanto qualche cosa di più per le scrematrici centrifughe e per i recipienti perfezionati occorrenti per la crema, come si pratica precisamente negli Stati Uniti, dove abbondano i *burrifici sociali.* Però nei luoghi dove manca o difetta lo spirito di associazione conviene istituire i *magazzini cooperativi*, per la vendita dei prodotti migliorati, come appunto si vuol fare con la *Federazione dei produttori dei formaggi parmigiani,* con la quale si renderebbe più difficile la vendita dei prodotti scadenti od appartenenti alle località meno privilegiate e si assicurerebbe al mercato la costanza del tipo e l'ottima qualità del cacio.

Le latterie sociali sono molto numerose e bene organizzate nei luoghi nordici, dove più sviluppata è l'industria del burro. Nella sola Danimarca, secondo il consulente Böggild, si sono impiantate in questi ultimi tempi circa 1500 latterie sociali, le quali per lo più fabbricano burro con la crema acidificata artificialmente, adoperando il latte centrifugato per l'allevamento del bestiame o per farne cacio uso svedese.

In Germania le latterie sociali sono oltre 2700, di cui più di un migliaio sono associazioni cooperative fra gli agricoltori e per

lo più abbondano nell'Annover. Nella Svizzera poi numerosissime sono le latterie sociali confederate, specialmente per la produzione del formaggio grasso tipo Emmenthal. In Italia la regione più ricca di latterie sociali è il Veneto, che ne conta 250, contro 400 circa esistenti in tutto il Regno, di cui 135 nel Bellunese, dove si è costituita anche la *Federazione delle latterie Agordine*, la quale offre un mirabile esempio di cooperazione applicata al lavoro, alla produzione, al risparmio, alla vendita e agli acquisti.

Dott. N. BOCHICCHIO.

Sul valore concimante della calciocianamide

II.

(*Continuazione e fine vedi numero precedente*).

5° ESEMPIO.

In una esperienza su frumento si sono raccolti:

Con anidride fosforica e 2 quintali di nitrato di soda	17,18 q.li
Con anidride fosforica ed equivalente quantità di calciocianamide	17,18 »

di frumento in granella. Non si paragonano questi raccolti, come naturalmente si sarebbe dovuto, colla concimazione fosfatica in assenza di azoto, ma col prodotto del terreno non concimato. Si conclude quindi che la differenza fra i prodotti ottenuti con concimazione fosfo-azotata e senza concimazione è dovuta all'azione dell'azoto.

Si chiede: quale è stata l'azione dell'azoto insieme a quella eventuale dell'anidride fosforica? L'esperienza così risponde: per 1 q.le di nitrato, e rispettivamente per una quantità corrispondente di calciocianamide si sono raccolti 1, 2 q.le di grano. Ma 1 q.le di nitrato deve dare, se agisce in modo normale, almeno 3 q.li e mezzo di grano. L'azoto dunque nelle condizioni dell'esperienza, non ostante la somministrazione dell'anidride fosforica, non ha manifestata la sua azione che per un terzo. Ma ciò non conta. L'esperienza serve a mostrare che la calciocianamide ha avuto una azione non inferiore a quella del nitrato di soda.

Ma bastano gli esempi.

I cinque casi esposti mostrano come si possa facilmente cadere in errore. Io spero che ciò potrà servire a far procedere con maggior prudenza nel giudicare i risultati delle esperienze. La questione della calciocianamide dovrebbe essere presa in seria considerazione. L'azione di essa deve considerarsi non soltanto sull'aumento di prodotto che essa può recare, ma sul guadagno che essa può offrire. Se la calciocianamide non agisce, o agisce solo insufficientemente, l'agricoltore può esserne gravemente danneggiato. Bisogna quindi, ripeto, quando si vuol giudicare di un nuovo concime azotato procedere con ogni cautela. D'altra parte non si dimentichi che qui si tratta di una industria che è in istretto rapporto colle più vitali questioni riguardanti l'agricoltura. I depositi di nitrato saranno col tempo esauriti e una sostituzione non si può avere che con l'azoto derivato dall'atmosfera. É già possibile portare sul mercato notevoli quantità di concime ottenuto coll'azoto dell'aria, e ormai riesce anche industrialmente possibile di rendere l'azoto dell'aria nella forma di combinazione quale è voluta dalle piante, ad un prezzo che è minore di quello del nitrato e dei sali ammoniacali; perciò è prevedibile che, come avvenne per le scorie Thomas, che fecero diminuire, anni sono, il prezzo dell'anidride fosforica, così anche la calciocianamide o i prodotti analoghi potranno forse esercitare una certa influenza sul prezzo dell'azoto. Bisogna quindi seguire con grande interesse lo sviluppo della industria di tale sostanza concimante.

Il mio giudizio sulla calciocianamide non è ancora completo e definitivo: tuttavia ecco quanto posso dire, allo stato attuale delle cose:

1.° Se si fanno esperienze in vaso, qualora la calciocianamide sia accuratamente mescolata col terreno fino alla profondità di 15 - 20 cm. e si faccia la concimazione con dosi moderate, si manifesta con sufficiente certezza tutta l'azione della calciocianamide, la quale si avvicina a quella dei sali ammoniacali. Si suppone di fare uso di terreno normale sufficientemente fornito di calce. Nei terreni torbosi, come hanno dimostrato Tacke e Gerlach, la calciocianamide non è da consigliarsi, e così in tutti quei ter-

reni che inclinano all'acidità; in quelli ricchi di humus ed in quelli sabbiosi poveri di calcare, la sua azione è incerta, ed in ogni modo assai limitata.

2.° Se si spande la calciocianamide sui campi e si sotterra coll'aratro o coll'erpice, sotto determinate condizioni, essa opera altrettanto bene come l'azoto ammoniacale; in talune circostanze peraltro la sua azione è molto minore di quella ottenuta nelle colture in vaso.

Le cause di questa minore azione passono essere le seguenti:

a) Può darsi che si abbiano perdite di azoto per sviluppo di ammoniaca.

b) Può darsi che l'ammoniaca libera formatasi dalla calciocianamide eserciti un'azione ostacolante lo sviluppo delle piante.

c) Può darsi che nella trasformazione della calciocianamide in ammoniaca, una parte pure piccola di azoto si trasformi in dicianamide, che è un composto velenoso per le piante.

3.° Le circostanze accennate al N. 2, relative all'azione della calciocianamide nel senso di ritardare od ostacolare lo sviluppo delle piante, si presentano più spesso nel terreno sabbioso che nell'argilloso e più facilmente nelle annate secche, cioè poco piovose.

4.° L'opinione che la calciocianamide non possa servire come concimazione in copertura non è completamente esatta. La calciocianamide che si somministra come concimazione in copertura, a stagione avanzata (maggio per l'avena e l'orzo; giugno e luglio per le bietole) ha di regola limitata azione. Ma se si spande la calciocianamide in febbraio sopra semine autunuali, allora la sua azione in molti casi, forse nella generalità di essi, è soddisfacente.

5.° La calciocianamide non si può usare collo stesso risultato per tutte le colture. Sulle barbabietole da foraggio la calciocianamide ha di regola una azione negativa. Un risultato relativamente migliore e più sicuro si avrà presumibilmente se si spanderà in primavera sulla segala e sul frumento. Si potrà osservare che le piante concimate con calciocianamide prendono in principio una colorazione giallastra, ma tale fenomeno scompare generalmente appena la vegetazione si fa più attiva, e l'azione della calciocianamide in molti di questi casi, forse nella generalità, non sarà che appena inferiore a quella dell'azoto ammoniacale.

6.° Per compiere delle esperienze con calciocianamide raccomando di scegliere, in prima linea segale e frumento autunuale e di condurle seguendo, presso a poco, il seguente piano: Si divide il campo in 16 parcelle non più piccole di 1 mq. Tutte le parcelle ricevano come concimazione fondamentale circa 6 quint. di scorie Thomas, e 1.5 quint. di sale potassico al 40 per °/₀ per ettaro. Per ogni gruppo di 4 parcelle parallele si facciano le seguenti concimazioni azotate, in ragione di ettara:

a) *Segale d'autunno.*

1° - Nulla.

2° - 31 kg. di azoto in forma di nitrato (nei luoghi più caldi il 1° marzo, nei più freddi il 10 marzo).

3° - 31 kg. di azoto in forma di calciocianamide il 1° febbraio.

4° - 31 kg. di azoto in forma di calciocianamide il 1° marzo.

b) *Grano d'autunno.*

1° - Nulla.

2° - 31 kg. di azoto in forma di nitrato (nei luoghi più caldi il 10 marzo, nei più freddi il 20 marzo).

3° - 31 kg. di azoto in forma di calciocianamide il 10 febbraio.

4° - 31 kg. di azoto in forma di calciocianamide il 10 marzo.

c) *Avena.*

1° - Nulla.

2° - 46,5 kg. di azoto in forma di nitrato, metà all'atto della semina, il resto tre settimane più tardi.

3° - 46,5 kg. di azoto in forma di calciocianamide 14 giorni avanti la semina.

4° - 45,5 kg. di azoto in forma di calciocianamide all'atto della semina.

Maggiori particolari sul modo di condurre le esperienze si trovano nel mio scritto: « L'impiego dei concimi artificiali ». (Berlino, Paul Parey, 3ª edizione, 1903, pag. 36). Si noti per ultimo quanto segue:

Per ottenere dalle esperienze dei risultati che possano mostrare il valore concimante dei diversi concimi azotati, e siano paragonabili fra di loro, bisogna badare che l'azoto somministrato non sia dato in quantità eccessiva. La potassa, l'anidride fosforica, la

calce devono trovarsi a disposizione della pianta in quantità tale da ottenere dei prodotti quanto più grandi è possibile; di azoto invece solo quanto le piante possono assimilarne senza lasciarne residuo, tenuto conto ben inteso delle *condizioni climatiche,* talvolta non favorevoli, dell'anno in cui si fa l'esperienza. Nelle esperienze l'azoto deve essere il fattore che stabilisce l'equilibrio richiesto per un dato prodotto. Gli altri fattori devono essere in eccesso, ma l'azoto deve essere dato invece in quantità limitata; d'altra parte non si deve usare quantità troppo piccola di concime azotato, poichè quanto minore sarà la quantità di azoto, tanto più piccolo sarà il prodotto ottenuto, e tanto maggiormente i risultati saranno influenzati da errori di sperimentazioni. Si raccomanda perciò per le esperienze di concimazione, di scegliere campi poveri di azoto, escludere perciò quelli che hanno ricevuto sovesci, o molto stallatico o furono coltivati a trifoglio, piselli, ecc. Le quantità di azoto sopra menzionate non debbono peraltro considerarsi immutabili per tutti i casi; debbono servire soltanto come norma.

7.° Nel giudicare dei risultati delle esperienze non si tralasci mai la maggiore attenzione e prudenza. Una sola esperienza, rispettivamente un solo anno di esperienze, non possono offrire dati decisivi. Nelle nostre ricerche sulla calciocianamide non abbiamo mai ottenuti gli stessi risultati sul medesimo campo e nello stesso anno, anche quando le condizioni dell'esperienza, fin dove abbiamo potuto dominarle, furono identiche. Non si prendano poi senz'altro i risultati di una esperienza come definitivi.

Si controlli il grado di certezza ed esattezza dei numeri, si veda fin dove i risultati delle esperienze parallele vadano d'accordo. Se non si sono istituite almeno 3, meglio 4 o 5 parcelle parallele, le esperienze non possono servire affatto. Si tenga conto ancora fin dove il nitrato, che deve servire come termine di confronto abbia esplicata la sua azione, considerando che un quintale di nitrato di soda, quando agisca completamente, deve produrre 40-50 quintali di bietole da foraggio, 25 quintali di barbabietole da zucchero, 25 quintali di patate, 4 quintali di granella di frumento, ecc.

P. WAGNER, *trad.* J. RAVÀ.

All'esposizione di Milano

V.

Altre industrie agricole - La distillazione.

Chi visita l'elegante padiglione delle *distillerie italiane* di Milano, non può trattenere un'esclamazione di sorpresa per le tante applicazioni che l'alcool ha saputo trovare, e un'imprecazione al fisco italiano per le tante vessazioni che ancora concentra su questa « bestia da soma del bilancio ».

Gli antialcoolisti più arrabbiati possono entrare nel padiglione senza scrupoli: l'alcool non è più roba da bocca; va tutto in fuoco, in luce, in moto! Che delizia per le leghe degli astinenti!

Materia agricola? Sissignori: oramai l'industria della distillazione è intimamente connessa all'agricoltura. L'alcool viene dal granone, dalle barbabietole e relativo melasso, dalle vinaccie, dalle frutta. E nel padiglione il visitatore può istruirsi vedendo e materie prime e prodotti ottenuti nei vari gradi di finitezza. L'alcool da bocca, l'orribile *grappa* — sono d'accordo cogli astinenti? — è ancora ricavato dal vino e dalle vinaccie, ma non è che una minimissima parte della produzione nazionale che nella bocca dell'uomo ha il suo sbocco. La grande massa della produzione dà... spirito alle industrie: le profumerie, le farmacie, le vernici, l'aceto, la seta artificiale, i colori, ecc. ecc.

E adesso coll'alcool denaturato, del quale il visitatore sente il poco gradevole odore nelle prime sale del padiglione dov'è il motore, si alimentano i becchi delle lampade comuni da casa (buono il becco *Autor* da 35-45 candele consumante 55-75 gr. di spirito) o dei fari (somigliano a lampade ad arco elettrico) per illuminare officine, cortili, aie, strade, ecc. e... lo stesso padiglione della mostra di cui ci occupiamo. Altre molteplici applicazioni casalinghe vi si vedono: fornelli da cucina alimentati a spirito, nei quali 4 litri d'acqua bollono in 24 minuti, ferri da stirare, stufe per riscaldare ambienti e per scaldare carrozze, saldatori, caffettiere, tosta caffè, fornelletti da viaggio, via via fino... alle lampade per scaldare i ferri da arricciare i capelli. Infine l'alcool

dà moto ai motori a scoppio, dei quali il visitatore vede appunto un modello in azione, costrutto dalla *Fiat* di Torino. Peccato che l'alcool come mezzo motore insudici tanto, a causa del denaturante finora adoperato! Ma da Roma si è assicurato... che si sta studiando. Applicazioni, dunque, molteplici e geniali... ma bisognerebbe che l'alcool ribassasse ancora di prezzo!

Un grandioso apparecchio di distillazione industriale a colonne rettificatrici è presentato dai *Barbet e Mussi* di Milano; altri buoni apparecchi per la distillazione agricola delle vinaccie sono di *M. Michelerio* di Casale con sistema per estrazione del cremore, e del *Matteo da Ponte* di Conegliano. Un buon apparecchio rurale per la distillazione delle vinaccie con caldaia a basculle per la cottura delle vinaccie è del *Vermorel* di Villefranche.

Ma la distillazione non dà soltanto lo spirito per le industrie e l'odiata grappa, *cauchemar* degli antialcoolisti, dà qualcosa di più fino e di più elegante: l'essenza dei fiori. Dove questa specie di distillazione assume i caratteri di vera e propria industria (anche questa agricola nell'indole e nei mezzi suoi) è nei paesi di riviera e in Bulgaria, restando a ciò che si può vedere all'esposizione di Milano.

Vedete i prodotti splendidi che i distillatori di essenze presentano nel magnifico padiglione dell'arte decorativa francese, a ragione detto il paradiso delle signore. Sono dei dipartimenti del Varo, delle Alpi marittime, delle Basse e delle Alte Alpi e presentano essenze di timo, di rosmarino, di aspic, di lavanda, di mirto, e di altre piante alpestri o campestri. Altri, più organizzati in vera industria, forniscono tra le maggiori e migliori materie prime pei profumi che abbellano poi le parigine, e sono per esempio le case di *Adolphe Geoffroy* di Grasse, di *Hugues ainé,* di *Roure Bertrand*, di *Tombarel frères*, tutti di Grasse, di *Jeancard* fils di Cannes, della *profumeria di Seillans* a Seillans nel Varo, l'acqua di fior d'arancio di *Benoit Mayrargue* di Nizza, ecc.

Nelle nostre splendide riviere quanto cammino ancora avremo da fare in questo simpatico ramo di raffinata industria campestre!

Ma dove la distillazione, pur mantenendosi in un unico prodotto, quello dell'*essenza di rose*, assume un carattere diffuso di ricchezza generale di un paese e di simpatica manifestazione di operosità

agricola è in Bulgaria. Bisogna vederne le prove in quel grazioso padiglione col quale la piccola Bulgaria ha voluto presentarsi alla gara delle nazioni nella mostra di Milano. La grande *vallata delle rose* nelle provincie di Kasaulik, Karlovo e Kaloffer, è mirabilmente *sentita*, se non perfettamente ritratta in quelle diverse manifestazioni che il principato ha voluto accentrare nel suo padiglione. Sono campi sterminati tutti coltivati a rose che non forniscono più soltanto l'essenza all'*harem* del Sultano, come sessant'anni fa, ma ne mandano in Francia, in Inghilterra, in Germania e in America.

E fermiamoci oggi con ancora fresco il ricordo del sottile e dolce profumo di rosa effuso lieve nella grande sala d'entrata del padiglione bulgaro.

A. Marescalchi.

Con quali criterî si acquistano i concimi chimici

II.

Concimi fosfatici — *Perfosfati minerali e d'ossa.* — Le confusioni che nascono dalle espressioni *acido fosforico normale* ed *anidro* od *anidride fosforica* (100 parti di acido fosforico normale rappresentano 72,5 di acido fosforico anidro o di anidride fosforica), si evitano col pretendere la dichiarazione del titolo in *anidride fosforica.*

Questo ormai gli agricoltori lo sanno, e sanno altresì che il valore concimante e però il valore reale di un perfosfato, è dato dal contenuto in anidride fosforica, che per convenzione, nella valutazione commerciale, si determina solubile nell'acqua e nel citrato ammonico, insieme.

Contrattando adunque in citrato, senza distinguere, non si terrebbe conto a parità di titolo in citrato ammonico, della maggiore o minor proporzione di anidride fosforica solubile in sola acqua, mentre per molte ragioni si deve attribuire un'importanza a questo coefficiente che può avere qualche influenza, e per alcuni terreni, sull'efficacia del concime in questione. Tanto vero che in Inghil-

terra si valuta a 4 cent. di più al Kg. l'anidride solubile in acqua.

È consigliabile contrattare a titolo in citrato con la clausola che un'aliquota, di 8 e 9 decimi, dell'anidride solubile in citrato sia solubile in acqua.

Non è ancora tutto, e come con molto accorgimento scrive l'*Agricoltura moderna* n. 35, vi è un'altra circostanza sulla quale si deve richiamare l'attenzione degli agricoltori.

Non sempre acquistando a titolo e pagando ad unità, il contratto si stipula e si svolge senza che torni a qualche discapito dell'acquirente. Così l'agricoltore, ad esempio, fissa un prezzo per unità (40 cent.) stabilisce il titolo, supponiamo 18-20, e da questi deduce il prezzo per quintale (7,60) che sarebbe il valore reale qualora il titolo fosse la media vera, il 19 0[0.

L'analisi della merce segna il 18 0[0, essendo il per cento nei termini contrattuali, si paga in ragione di L. 7,60 al q.le.

Ciò, come appare, non è giustizia, il prezzo di L. 7,60 era calcolato per la media 18-20, che è il 19 0[0, si è invece pagato per il 19 e non si ha che il 18 0[0.

Ma quanti agricoltori ci rimettono ancora queste differenze! E come fare per sfuggire tali vizi di contratto? Si ponga mente: si deve contrattare un perfosfato a titolo dato (18-20 per es.), a prezzo unitario da convenire, pagando solo quella quantità riscontrata dalle analisi e che sta ben inteso nei limiti di oscillazione assegnati (18-20 trattandosi del caso suesposto).

Altro coefficiente di valutazione è lo stato fisico-meccanico del perfosfato, di non poca importanza perchè da esso dipende l'utile ed uniforme distribuzione nel terreno. Si vuole che il perfosfato sia una polvere fina omogenea asciutta. A giudicare di queste qualità più che il titolo in umidità vale il grado di crivellabilità. Il titolo in umidità può portare ad errori facendo alle volte giudicare asciutto un perfosfato commercialmente umido e viceversa. Questo dipende dal fatto che l'umidità si determina col riscaldamento a 100°, a questa temperatura il perfosfato perde anche acqua che non è igroscopica, acqua che varia a secondo della composizione chimica di perfosfati, e falsa il criterio che si desidera.

Meglio la crivellabilità, per la quale si determina il per cento di perfosfato che passa per un crivello a fori di diametro deter- minato.

Concludendo per i perfosfati occorre:

Contrattare a titolo, in *anidride fosforica* (non in acido fosforico normale), solubile in citrato ammonico pretendere che i $^9/_{10}$ dell'anidride fosforica siano solubile in acqua.

Pagare il titolo vero dichiarato dall'analisi, poichè l'acquisto si fa a prezzo unitario.

Tener conto del grado di crivellabilità.

Resta inteso, ed è una condizione di primo ordine, che il perfosfato non deve contenere materie estranee, e così fosfati minerali, sabbia, cenere, gesso oltre il 25 0[0, non deve essere umido per aggiunta artificiale di acqua.

Prezzo per unità di anidride fosforica solubile in acqua e citrato ammonico da L. 0,40 a L. 0,42, (valore per kg. di anidride fosforica).

Per quanto riguarda i perfosfati d'ossa, eliminando il grado di solubilità in acqua, pel rimanente valgono le regole medesime, alle quali si aggiunge il valore del per cento di azoto contenuto.

Prezzo per unità di anidride fosforica L. 0,50 — per unità di azoto L. 1,25.

Scorie Thomas. — Sulle scorie l'anidride fosforica non è solubile parzialmente nell'acqua come nei perfosfati, l'acido fosforico vi si trova allo stato di fosfato bicalcico, solubile nel citrato ammonico.

Si contratta perciò in base al titolo in anidride fosforica totale, della quale l' 80 0[0 deve essere solubile nell'acido citrico del Wagner. Le solite garanzie di nessuna aggiunta di materie estranee non vanno certamente dimenticate.

Importantissimo è per le scorie il grado di finezza, che si misura con lo staccio metallico a maglie di mill. 0,17; ne deve passare una proporzione almeno del 75 0[0.

Si tenga calcolo sempre del grado di solubilità, chè sarebbe assai rischioso il trascurarlo, essendo un mezzo di controllo che vale anche per constatare ogni probabile sofisticazione.

Prezzo attuale all'incirca per unità di anidride fosforica totale L. 0,33 a L. 0,40.

A. Cravino.

Le celle frigorifere per prodotti agricoli

Più volte questo giornale si è occupato delle interessanti applicazioni che la refrigerazione artificiale può avere in agricoltura, soprattutto per la prolungata razionale conservazione dei frutti e di altri prodotti dei campi.

Oggi, poichè un redattore va scrivendo delle impressioni riportate dalla visita all'esposizione di Milano, sia permesso a me richiamare l'attenzione del lettore su quegli apparecchi frigoriferi che appunto a Milano figurano nell'elegante chiosco della *H. I. West & Co.* di Londra. Non intendo certo occuparmi dei grandi apparecchi aventi applicazioni industriali, apparecchi però che dovrebbero richiamare l'attenzione dei nostri più intrapprendenti consorzi agrari. Queste associazioni potrebbero compiere la loro opera di diuturna assistenza all'agricoltore prima isolata coll'offrirgli il modo di conservare in comune in grandi magazzini refrigeranti sociali le frutta, le ova, il burro, i formaggi e quant'altro di effimera o difficile conservazione ottiene l'industria dei campi. L'agricoltore così avrebbe modo di meglio sfruttare il mercato nel momento in cui questo presenta prezzi più elevati, e l'associazione oltre ad avere un cospicuo utile diretto verrebbe a rendere all'agricoltore un nuovo importantissimo servigio.

Noi vogliamo ricordare qua uno di questi tipi di frigoriferi adatti a refrigerare delle celle di mediocre capacità bastevoli però pei bisogni di una grande fattoria o azienda agraria.

La macchina produttrice di freddo è a compressione di gas acido carbonico, sistema il più moderno e preferito prima di tutto perchè ormai dappertutto si possono trovare le bombole di acido carbonico compresso, quali servono nelle birrerie e nei caffè per servire le bevande spumanti a pressione, poi perchè è un sistema molto sicuro e che permette l'uso di una speciale valvola di sicurezza che elimina nel modo il più assoluto qualunque pericolo.

La piccola macchina che si vede nella figura 8 raffredda a zero gradi una cella di 5 metricubi, domandando una forza di un cavallo e mezzo e una carica di 3 kg. circa di acido carbonico, carica che può esser sufficente per lavorare qualche mese.

Una simile macchina completa con tutti i serpentini necessari a raffreddare la cella, ventilatore, accessori, costerà intorno a 2700 lire già montata nel luogo dove si desidera. La cella fri-

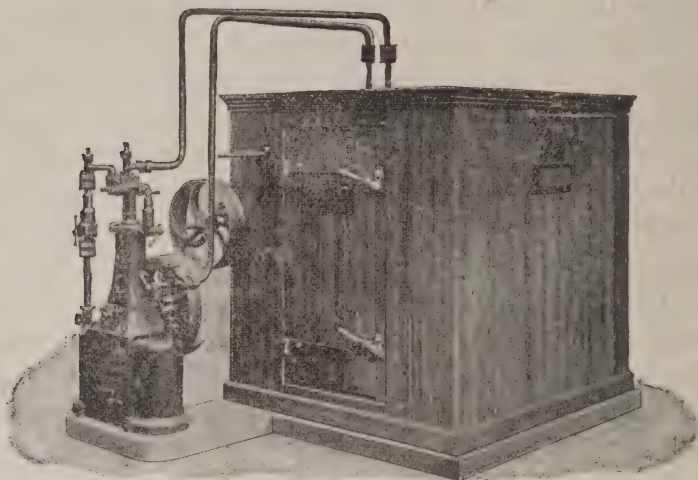



Fig. 8.

gorifera è in legno a doppia parete e costerà completa 500 lire. Come motore può essere adattato uno di quelli a benzina del Vermorel che noi illustravamo alcuni numeri or sono in questo medesimo giornale.

Ing. F. Seta.

Libri nuovi

Dott. L. Gabotto. — *La diaspis pentagona o cocciniglia del gelso.* — Tavola colorata con note illustrative, pubblicata per cura del Comizio agrario di Casalmonferrato, 1906.

È una bella ed istruttiva tavola, al centro della quale stanno le figure colorate, squisitamente fatte, che rappresentano un ramo di gelso infetto e l'insetto nei diversi stadii. Le note illustrative poste attorno dall'egregio dr. Gabotto, dànno chiara e pratica nozione sull'essenza dal male e sui rimedii.

F. Zago. — *Per la coltivazione razionale del frumento nella provincia di Piacenza.* — Piacenza, gratis presso la Cattedra amb. d'agricoltura.

Sono alcune brevi norme pratiche per la coltivazione razionale del frumento, alle quali il dott. Scribani fa seguire due paginette sulla coltivazione in montagna di questo cereale.

A. M.

Prof. Giovanni Canova. — *Proposte intorno all'azione dell'Associazione zootecnica mantovana nei riguardi della distribuzione delle razze pel miglioramento del bestiame bovino.* — Mantova, tip. A. Mondovì e figli, 1906.

Il prof. Canova, titolare della cattedra di Mantova al quale si deve questo pregevole studio, divide la provincia nei riguardi dell'allevamento bovino, in quattro zone, che descrive nelle loro speciali caratteristiche, e a ciascuna assegna la produzione e l'allevamento che le si conviene. Descrive l'ambiente dell'oggi, per indicarne le trasformazioni che dovranno migliorare le razze, aggiungendo che l'importare ed allevare razze migliorate non basta, ma bisogna anche mantenerle e curarle meglio. È una disamina chiara; la competenza ed il senso pratico ne suggeriscono le conclusioni.

Dr. U. Selan. — *Note sull'allevamento bovino in Carnia.* » — Udine, tip. G. Seitz, 1906.

L'A. descrive lo stato attuale dell'allevamento bovino in quella montuosa regione, illustra i caratteri zoologici della razza, le attitudini, espone gli errori, ed invita la Commissione prov. e l'Ass. Agr. Friulana, ad un convegno che dica in modo attendibile quale sia l'indirizzo da imprimere a quell'allevamento.

Ministero di A. I. C — Ufficio del lavoro. — *Notizie sull'applicazione della legge 19 giugno 1902, n. 242 sul lavoro delle donne e dei fanciulli.* — Roma, Offic. Poligrafica Italiana, 1906. — Prezzo L. 3.

A. C.

Briciole.

Il congresso socialista a Roma.

Mirabile giostra d'ingegno e di parole! Se con queste ultime si vincessero le battaglie, Roma e l'Italia ancora dominerebbero il mondo.

Al congresso socialista, che per tutta la settimana ha occupato e riempiuto di sè la stampa, noi agricoltori non possiamo dedicare se non una parola di commento. Ed è questa, che vediamo allontanarsi sempre più il pericolo socialista dalle campagne.

Una volta i fortissimi lottatori e geniali dialettici che hanno testè battagliato in Roma, alla *Casa del popolo*, ci dedicavano la loro attenzione, gli studii e le discussioni loro, e del socialismo nelle campagne scrivevano, sulla *Critica sociale*, Bissolati, Turati, Gatti ed altri. Era l'epoca in cui il Kausky, erede di Marx e altrettanto sfortunato nelle profezie, scriveva un grosso volume per dimostrare che la cooperazione rurale non avrebbe salvato

l'agricoltura. Noi, medii e piccoli proprietarii agricoltori, assistevamo, perchè no? non senza inquietudine a questo spiegamento di forze dei nemici della proprietà.

Oggi francamente di fronte all'elegante disputa sulle tendenze, di fronte alla ribellione dell'ingegno e dell'anima latina e alla disciplina e al dogma, noi ci sentiamo quasi tranquillati.

Quanto al proletariato rurale, esso si deve sentire oggi ben lontano dai suoi capi ed apostoli di ieri. Alle sue rivendicazioni economiche ci pensa da sè: lo sciopero dei risaiuoli insegni. Ed Arturo Labriola che ieri chiedeva il voto di costoro nelle elezioni politiche, ha oggi scavato un abisso tra sè ed i lavoratori della Lomellina quando nel suo impetuoso discorso ha dichiarato la sua antipatia per la legislazione sociale ed ha esclamato: Che importa se l'operaio lavora mezz'ora di meno?

Eh, lo chieda un pò a lui!

∞

Espropriato per ventisette centesimi!

Nell'elenco doloroso delle espropriazioni compiute dal fisco in Sardegna nell'ultimo quinquennio ne troviamo una per la cifra di *ventisette centesimi* d'imposta!

Sembrerebbe perfino incredibile se non fosse crudelmente vero.

Che ci possa essere un proprietario (chiamiamolo così per ironia) sì disagiato che non arrivi a pagare ventisette centesimi di tassa è cosa più inverosimile che dolorosa; ma che possa esserci uno Stato che per ventisette centesimi arrivi ad espropriare questa larva di proprietario del suo infinitesimale pezzetto di terreno è cosa che si può concepire soltanto nel bel regno del fiscalismo italico.

Abbiamo fatte leggi molteplici per la rigenerazione dell'isola « a' sardi cara » ma non abbiamo pensato che contro tutte le leggi di favore s'erge gigante la bieca figura del fisco capace di annientarne i benefici effetti.

E torniamo, or che per fortuna il bilancio pubblico è in auge, a discutere di sgravi più o meno popolari (la popolarità oggidì è il passaporto di moda di tutte le corbellerie) e dimentichiamo che c'è ancora in Italia chi per *ventisette centesimi* si vede strappato dal guscio nel quale nacque, sfrattato dall'abituro natìo?

Onorevole amico Majorana, non vi sembrerebbe questo per avventura da ascriversi fra i primissimi di quei provvedimenti d'indole popolare e sociale che il vostro fertile giovanile ingegno ci prepara?

Non vi sembrerebbe seducente aggiungere alla gloria di aver convertita la rendita, quella di aver abolite queste ruinose, umilianti, antisociali, perturbatrici quote minime?

∞

Come si possa anche in annate pessime produrre molta e bella uva.

È proprio nelle annate cattive che si misura l'abilità del coltivatore; è quando in generale si produce poco che i prodotti costano di più e quindi conviene a produrne in abbondanza.

Così ragiona il nostro Mancini, raccontandoci il caso di un vignaiuolo del suo comune di Ceccano, tal *Domenico Liburdi*, che anche in annate pessime produce sempre la stessa quantità e la stessa bellissima qualità di uve. Quale il segreto della riuscita?

Il Liburdi lo spiegava al Mancini in questo precetto: « non abbandonare mai la vigna in nessun momento dell'anno, col lavoro, col sovescio, col concime mantenere sempre la vite allo stesso grado di forza, scartare tutti i vitami scadenti e attenersi soltanto a quelli riconosciuti ottimi, infine non farsi mai sorprendere dalle malattie, ma prevenirle sempre ad ogni costo, essendo vigile scolta in ogni momento ».

In questi precetti c'è compendiato un vero trattato di viticoltura.

Il Liburdi raccontava al nostro Mancini d'essere andato perfino di notte al chiaro di luna quando gli altri dormivano ad inzolfare e ad irrorare quegli appezzamenti di vigna che riteneva pericolanti.

« Un'ora di tempo sciupata — così concludeva — è una battaglia perduta ».

Ed è purtroppo vero.

Quest'anno, in un'annata calamitosa, quando in generale il raccolto è appena 1[3 del normale, quando i suoi vicini ne hanno uno debolissimo, *Domenico Liburdi* ha la soddisfazione di vedere le sue viti stracariche, che gli frutteranno dei bei marenghi, veramente ben guadagnati.

Onore a questo intrepido soldato del lavoro agrario!

∞

Calce agli olivi.

Fra tutte le piante legnose l'olivo è quella che si giova più di tutte della calce.

Il perchè è duplice. Sia perchè nella costituzione chimica della pianta la calce entra in abbondanza, sia perchè la calce va a *mobilizzare* gli elementi utili disseminati nel terreno allo stato inerte.

Ecco perchè la calce produce un grande, decisivo effetto sia sulla vegetazione sia sulla produttività delle piante.

Ma sotto quale forma la calce riesce più utile all'olivo?

La forma migliore è quella della calcina in polvere in ragione di 20-30 chili per pianta a seconda della grossezza delle medesime.

Anche il gesso è utile più o meno alla stessa dose.

I *calcinacci*, i rottami di fabbrica giovano anch'essi, benchè in misura minore: la dose dev'essere almeno doppia.

∞

Foraggi pressati. — Il fil di ferro e suoi inconvenienti.

L'egregio sig. V. Venati dell'agenzia Casati, in Velate Milanese ci scrive:

« A proposito di una vostra briciola sui foraggi pressati, nel numero 38 del pregevole *Coltivatore*, mi permetto fare un appunto all'uso in pratica diffuso di legare detti foraggi pressati con filo di ferro: e questo faccio dirigendomi appunto a voi perchè, col vostro periodico avete campo di iniziare una inchiesta in proposito, procurando, se del caso diffondere presso chi di ragione, una proposta di cambiamento sistematico nella scelta del *soggetto legatore* usando qualche prodotto a base di corda o altro genere vegetale. Poichè, molto frequente, purtroppo succede, che colla legatura a filo di ferro, data la poca cautela o la involontaria inavvertenza dei nostri contadini che slegano i parallelepipedi di foraggio (balle) succede, dico, frequentemente il caso in cui frammenti del filo spezzato a tal uopo resta nel foraggio e passa, *fatalmente*, in seguito, nelle gole degli infelici animali, condannati, nella maggior parte dei casi a perire.

Io ho modo di verificare queste tristissime conseguenze per tale uso, poco consigliabile e nulla conveniente, trovandomi a dirigere una società mutua di assicurazione sulla mortalità del bestiame

dove appunto quest'anno, sopra 6 (dico sei) casi di mortalità ben *quattro* furono dovuti a frammento di filo rimasto o nella trachea o nell'intestino degli animali producendone o obbligandone la capitozzazione.

Spero possa ciò tornare utile a tutti i consumatori di foraggio pressato ».

∞

Un miscuglio di foraggiere molto opportuno.

È il seguente, per ettara:

Incarnato alla dose di	Kg.	12
Orzo id.	»	75
Senape bianca id.	»	5
Favetta id.	»	50

Questo miscuglio va seminato alle prime piogge autunnali su un'aratura superficiale.

Il seme va ricoperto leggermente coll'erpice snodato.

Alla semina è bene aggiungere ql. due di *perfosfato minerale* per ettara; altri ql. due si spargeranno *in copertura* fra dicembre e gennaio.

A marzo-aprile (a seconda dei climi e dell'andamento della stagione) si avrà già un taglio fitto alto circa un metro.

Sarebbe un grosso errore tagliarlo rasente a terra, poichè la parte inferiore è costituita da foraggio grossolano; lo si seghi invece a 2[3 di altezza e l'ultimo terzo lo si sovesci. Si conquisteranno a questo modo con una fava due colombi, si sarà cioè provvista la stalla di un ottimo foraggio e il terreno di eccellente economico ingrasso.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Piantagione lungo le strade pubbliche.

Il prof. Guido Inferrera, che scrive nel *Boll. dell'arboricollura italiana*, vorrebbe che il Parlamento votasse al più presto una

legge che stabilisca l'obbligatorietà delle piantagioni stradali per gli enti proprietari di strade.

Vi ha un mezzo ben semplice per convincersi della necessità di queste piantagioni..... basta camminare lungo una strada senz'alberi durante il sollione, dopo non molti passi si apprezzano i meriti del rezzo protettore dei viandanti. Ma il più importante è che tanto terreno infruttifero diverrebbe redditizio, mentre sulle scarpate delle ferrovie si sostituirebbe l'erba con cedui di robinia.

Ciò ammesso quali piante preferire? Non gli alberi sempreverdi che manterrebbero umido e fangoso il piano stradale, ma altri a foglia caduca, che lascieranno godere nell'inverno dei raggi solari.

Alberi da frutto o da bosco? L'A. è per i secondi; ci vorrebbe una popolazione più ricca e più educata per adottare i primi.

Un esempio: la provincia di Padova, che ha strade alberate, nel quinquennio 1895-99 ha ricavato dalla potatura dei platani un utile netto di 15,000 lire. Dai cedui di robinia si avrebbero pali da vite o pertiche da luppolo, cerchi da botte, alimento pel bestiame (foglie), legnami diversi, e come aggiunge il Giglioli per la presenza dei fiori di robinia, ricchi di nettare, si accrescerebbe la produzione di miele. Anche il miele..... per aiutare a convincere!

Concorsi ed Esposizioni.

A tutto il 30 ottobre è aperto il **concorso** al posto di secondo **assistente** presso la **Cattedra** ambulante di agricoltura di **Teramo.** Stipendio 1200 lorde ed indennità solite. Età non minore di anni 21, nè maggiore di 35. Attestati soliti. Domande e documenti vanno inoltrati al presidente della Commissione direttiva della Cattedra.

⁂ Presso la **Scuola** pratica di **agricoltura** di **Messina** è aperto il concorso per due mezzi posti di studio gratuiti, di lire 200 annue ciascuno. Domande entro il 20 ottobre. Esami il 25 sul programma della quinta classe elementare.

⁂ Il **Consorzio** agrario di **Firenze** ha istituito una **borsa di pratica** da conferirsi, in seguito a concorso per titoli, tra laureati degli ultimi due anni, preferibilmente dalla Scuola di Pisa. Il prescelto dovrà fare l'orario d'ufficio del Consorzio ed occuparsi di tutte le attribuzioni ad esso inerenti ed avrà 600 lire annue, oltre il rimborso delle spese per gite.

Piccole notizie.

Industrie agrarie.

⁂ Da uno studio del dott. Schmidt suntato nell'*Agricoltura moderna* n. 40, si rileva che il **panello** di **arachide** per sè stesso, non alterato, non

muffito, non è pericoloso. Lo è invece quando sia impuro e contenga residui di semi di ricino e di *jatropa carcas*. L'esame microscopico principalmente illuminerebbe in argomento.

Questioni diverse.

⁂ Il dott. Baur di Stuttgart ha fatto recentemente al congresso dei naturalisti e dei medici una comunicazione sugli **spari contro la grandine.** Ed ha detto che se finora scarsi furono i risultati di questo metodo di difesa, ciò vuolsi attribuire al fatto che le bombe che si lanciano alle nubi andavano troppo basse. Egli ha annunziato al congresso che, coll'ajuto d'una fabbrica pirotecnica e coll'esperienza che acquistò quale professore nella scuola d'artiglieria a Costantinopoli, gli è riuscito di fabbricare una bomba (*Rakete*) che raggiunge un'altezza superiore a mille metri e che è capace certamente di scompigliare le nubi. *(Weinbau und Weinhandel*).

⁂ La scarsità di foraggi rende più comuni le frodi. Certo S. del cantone dei Grigoni vendeva una pretesa **farina d'avena americana.** Siccome risultò all'analisi che si trattava invece di farina di riso e di crusca di riso, il S. fu condannato a 3 settimane di carcere. (*Chron. de Vaud*).

▬ All'amico nostro cav. dott. Domenico Lampertico ancora e così dolosamente provato dalla sventura colla perdita dell'amata sorella **Angelina Lampertico** Marchesa **Mangilli** mandiamo la fervida espressione delle nostre più sentite condoglianze. ▬

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Applicazione dei motori a benzina all'illuminazione elettrica. (*Risp. al sig. comm. P. B. di R.*). — Certamente i motori a benzina illustrati in un recente numero del *Coltivatore* possono servire a produrre la luce elettrica mediante accoppiamento a una dinamo. Pel motore di 2 HP con 1700 giri si può associare una dinamo a corrente continua che assorbe HP 1,86, 125 *volts*, eccitazione in derivazione; la quale munita di tutti gli accessori e del tenditore della cinghia costa 400 lire; poi occorre il quadro di distribuzione comprendente un interruttore bipolare, un amperometro, un voltometro, un regolatore di campo, una coppia di valvole fusibili e una lampada, cose che costano 300 lire. Con simile impianto si possono alimentare 20-25 lampade elettriche da 16 candele l'una. Ing. F. Seta.

Concimazione al grano e trifoglio. *(Risp. al sig. C. M.).* — Preferiremmo dare una ricca concimazione che comprenda i bisogni del grano e quelli del trifoglio che vi sarà seminato in mezzo, a marzo, tutta adesso alla semina del grano, per quanto riflette i concimi fosfo-potassici e calcari. Poichè il trifoglio sopravvive poi due anni, non sarà male dare, nell'inverno del secondo anno, sul trifoglio, una spolveratina di soli perfosfati in ragione di 3 q.li per ettaro.

Foglie di vite per sovescio? *(Risposta al Circolo agrario di S. Michele di Bari).* — Stando alle analisi fatte dal compianto Sestini, alla Scuola di Pisa, Rotondi alla Stazione di Asti, Blankenhom e Rösler a Klosterneuburg, le foglie di vite in autunno lascierebbero in media l'8 0[0 di ceneri o sali minerali. In 100 parti di queste ceneri sarebbero contenuti, sempre in media, 8 di potassa, 47 di calce, 4 di ferro, 2 di anidride fosforica. Il che significa che con un quintale di foglie di vite adesso in autunno si porterebbero nel terreno kg. 1,2 di potassa, kg. 5,8 di calce, kg. 0,2 di anidride fosforica, kg. 0,6 di ferro. Si è trovato inoltre che l'azoto varia da 0,35 a 0,50 per cento. Notando che le foglie tali quali sono portano circa il 25 0[0 di sostanze organiche complessive, e valutando ai prezzi odierni gli elementi minerali sopra ricordati si potrebbe dedurre che un quintale di foglie di vite agli effetti concimanti possa valerne intorno a L. 1,10-1,20. Veggano loro se le spese di raccolta, trasporto e interramento non siano troppo gravi per un simile materiale concimante. Certo miglior impiego agricolo avrebbero le foglie adoperate come sostanza foraggera degli animali in un'annata come la presente scarsa di foraggi nel mezzogiorno. A. M.

Libri di entomologia agraria. (*Risp. al march. M. C. G., Bologna*). — Come trattato generale sugli insetti, con particolare riguardo all'agricoltura, è in corso di stampa presso la Società editrice libraria di Milano, un amplissimo trattato dell'illustre prof. dr. Antonio Berlese, direttore della R. Stazione di entomologia agraria di Firenze. L'opera è abbondantemente illustrata ed avrà anche tavole a colori. Si pubblica a dispense che costano una lira l'una e finora sono uscite 18 dispense.

Come manuale di piccola mole e sufficientemente illustrato, è consigliabile quello del prof. Franceschini « *Insetti nocivi* » che costa L. 3,50 e può aversi da casa Ottavi di Casale.

Per gli insetti dannosi alle piante da frutto è buona e ben illustrata la monografia del dott. G. Soli : « Insetti dannosi alle principali piante da frutto » stampato nel 1900 da Le Monnier a Firenze e che costa L. 1,50.

Un trattato sugli insetti nocivi all'agricoltura è stato pubblicato dieci anni fa in 3 volumi del costo di L. 6 ciascuno, dal dr. Agostino Lunardoni e dal dr. Gustavo Leonardi, dall'editore N. Margheri di Napoli. Quest'opera è piuttosto scarsa di figure.

Recentissimo è il trattato del Guénaux « *Entomologie et parassitologie agricole* » che fa parte dell'enciclopedia agricola del Baillière, Parigi, 19, rue Hautefeuille e che costa 6 franchi.

Nessuno di questi lavori però è illustrato a colori. A. M.

Che cosa si può seminare ad autunno avanzato. (*Risposta al sig. G. I. di Padova*). — Quando il terreno, per aver portato il granturco, resta libero tardi, si può seminare la veccia la quale si presta assai bene allo scopo suo che è quello di seminare una pianta destinata ad essere sovesciata a favore d'una coltivazione da imprendersi nella primavera ventura. G. B.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:	
Alta Italia	L. 22,50 a 23 —
Ghirca Nicolajeff	» 15,50 » — —
Azima Nicolajeff	» 15,50 » — —
Berdiansca	» 16 » 16,75
Plata	» 16,50 » 16 —
Grani duri: Taganrog	» 20 » 21,50
Sardegna	» 27 — » 27,50
Granoni: Alta Italia	» 16,50 » — —
Napoli	» 17 » — —
Plata	» 10,25 » 10,50
Avena: Nazionale	» 19 — » 19,25
Estera (oro)	» 13 — » 13,50
Orzo: Nazionale	» 16,50 » — —
Estero (oro)	» 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz.	» 27 — » 28 —
» est. verdi	» 28 — » 29 —
Ceci cottura	» 27 — » 2[illegible] —
» macina	» 20,75 » 21 —
Fave e favini	» 26,25 » — —
Lupini	» 12,50 » — —

Tendenza del mercato: Deboli.

Alessandria.

Frumento nuovo	L. 21 — a 22,50
Meliga	» 15 — » 15,50
Avena	» 18,50 » 19,50

Alba.

Frumento	L. 22,50 a — —
Meliga	» 16,50 » — —

Casale.

Frumento	L. 17,10 a — —
Avena	» 9,60 » — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 25,75 a 26,50
Risone bertone	» 18,75 » 19 75
» nostrano	» 19 — » 20 —
Frumento mercantile	» 21,50 » 22,50
Segale	» 17,25 » 18,25
Meliga	» 15,25 » 16,25
Avena	» 18,25 » 19,25

Novara.

Frumento nuovo	L. 22,50 a 23 —
Riso nostrano a sacco	» 31 — » 33,50
» giapponese	» 27,50 » 29 —
Granoturco al sacco di 120 litri	» 13 25 » 14 75

Torino.

Frumenti piem. nuovi	L. 22,75 a 23,50
» esteri	» 24,75 » 25,25
Frumentone	» 15,50 » 17 —

Brescia.

Frumento	L. 20,50 a 21,25
Frumentone alla soma	» 14,50 » 15,50
Avena	» 16,75 » 17,75

Milano.

Frumento nostr. nuovo	L. 22,75 a 23,50
» veneto e mant.	» 22,25 » 23,75
» estero	» 25,50 » 26 —
Risi: camolino 1.o	» 39 — » 40 —
» » 2.o	» 33,50 » 35 —
» mercantile	» 33 — » 34 —
» scadente	» 28 — » 30 —
» giapponese 1.o	» 32 — » 32,75
» » 2.o	» 31 — » 31,50
Risetto	» 26 — » 29 —
Mezza grana	» 21,50 » 23 —
Risina	» 18 — » 20 —
Risone nostrano	» 19 — » 20 —
Granoturco nostrano	» 13,50 » 14,50
» veneto	» 16 — » 17 —
Avena nazionale	» 18 — » 18,75
» estera	» 19,75 » 20,25
Orzo nazionale	» 21 — » 22
Segale	» 18 » 19,25
Miglio	» 16,50 » 175,0
Lupini	» 12 — » 13 —

Tendenza del mercato: Leggero aumento nei frumenti.

Pavia.

Frumento nuovo	L. 22,25 a 22,75
Granoturco	» 14 — » 15,50
Avena	» 17,75 » 18,75

Vicenza.

Frumento nuovo	L. 20,50 a 21,50
Frumentone	» 17 — » 18,50
Avena	» 20 — » 21 —

Treviso.

Frumento	L. 21 — a 21,50
Avena	» 18,25 » 18,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le	L. 21,50 a 21,75
» buono mercant.	» 21,25 » 21,40
Frumentone pignoletto	» 15 — » 15,25
» gialloncino	» 14,50 » 14,75
Segala	» 22 — » 23 —
Avena	» 18,25 » 18,50
Sorgo rosso	» 9,50 » 10 —
Riso fino	» 39 — » 40 —
» nostrano	» 75 — » 38 —

Rovigo.

Frumento . . L. 21,50 a 22 —
Frumentone . . . » 14 — » 15 —

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 22 – a 22,75
Frumentone . . . » 14,25 » 14,75
Avena . . . . » 18 — » 18,50

Bologna.

Frumento . . . L. 22,50 a 23 —
Frumentone . . . » 15,50 » 16,25
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Reggio Emilia.

Frumento , . . L. 23 — a 23,75
Meliga . . . . » 14,75 » 17,75

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23,25
Granturco . . . » 14 — » 15,25
Fava marzuola . . » 18,50 » 19 —
» invernenga . . » 20 — » 21 —

Modena.

Frumento . . . L. 21,75 a 22,75
Frumentone . . . » 14 — » 15,50
Avena . . . . » 19 — » 20,50

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 22,25 a 22,50
Frumentone ferrarese . » 14,50 » — —
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 23 — a 23,20
Granturco . . » 15 — » 15,80

Firenze

Frumento bianco, q le L. 27,75 a 28,75
Frumento rosso . . » 23,75 » 24,25
Granoturco . . . » 15 — » 16,50
Segale . . . . » 18,50 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 26,50
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 28 — a 28,50
» correnti . » 26,25 » 26,75
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia

Grani duri . . . L. 26,50 a 27,30
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 22 — » 24 —
Avena . . . . » 21 — » 21,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27 —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 22 — a 23 —
Orzo . . . . » 13 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumenti in aumento; invariato il resto.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 70 a 84
» magri . . . » 50 » 70
Vacche grasse . . . » 61 » 75
» magre . . . » 38 » 60
Tori . . . . . » 63 » 73
Vitelli (p. v.) . . . » 78 » 93
Suini grassi (m.) . . » 130 » —
» magri (v.) . . » 110 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 150 — a 155 —
Vitelli . . . » 100 — » 105 —

Tendenza dei mercati: Animazione nei vitelli da ingrasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 7,50 a 9 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Alessandria.

Fieno . . . . L. 9,50 a 10,50
Paglia . . . . » 3,75 » 4 —

Torino.

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 9,50 a 10,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 9 — » 10,50
Agostano . . . » 9,50 » 10,25
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . . L. 6,70 a 7,80
Paglia . . . . » 3,40 » 3,80

Treviso.

Fieno . . . . L. 7 — a 8,50
Paglia . . . . » 3,10 » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 7,50 a 8,50
Paglia . . . . » 2,25 » 3 —

Vicenza.

Fieno . . . . L. 8 — a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 70 a 95
Id. di medica . . » 90 » 115

Ferrara.

Fieno . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia pressata . . » 2,75 » 3,10

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: Sempre in aumento i fieni assai ricercati dall'estero.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Vini vecchi.

Altavilla . . . . L. 34 a 38
Castagnole . . . . » 38 » 40
Vignale . . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 40

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . L. 24 a 32
Brindisi . . . . . » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

UVE E MOSTI.

Mercati del 6 ottobre.

Alba, dolcetti . . . L. 1,90 a 2,20
» barbera . . . » 2,45 » 2,90
» freisa . . . » 2,15 » 2,50
» uvaggio . . . » 2,10 » 2,30
Acqui, uvaggio . . » 1,50 » 2,20
» barbera . . » 2,20 » 2,70
Arezzo, uva nera . . » 1,50 a 1,60
» bianca . . » 1,30 » 1,40
» nera 1.a q. . » 1,30 » 1,40
» 2.a q. . . » 1,10 » 1,20
» bianca 1.a q. . » 1,15 » 1,25
» 2.a q. . . » 1 — » 1,05
» nera di vigna . » 1,60 » 1,70
» bianca . . » 1,40 » 1,50
Asti, barbere . . . » 2,50 » 2,90
» uvaggio . . . » 2,45 » 2,90

Bologna, uve bianche . L 1,85 a 1,95
» di piano . . » 1,60 » 1,70
» nere di colle . » 1,60 » 1,80
» di piano . . » 1,40 » 1,60
» bianche p. esport. » 1,30 » 1,50
Brescia, uve mod. e merid. » 1,90 » 2,05
Canelli, uvaggio . . » 1,80 » 2,10
» barbera . . » 2,30 » 2,70
Castel S. Giov.ni, uva rossa » 1,82 » 2,10
» mercantile » 1,40 » 1,60
» bianca merc. » 1,30 » 1,50
» rossa da mensa » 1,90 » 2 —
» bianca id. » 1,90 » 2 —
Chieri, freisa . . . » 2,40 » 2,75
Dogliani, dolcetti . . » 1,70 » 1,90
Fossano, uvaggio . . » 1,80 » 2 —
Mondovì Breo, dolcetti . » 1,50 » 1,70
» neirani . . » 1,60 » 1,75
Nizza Monf., moscato . » 2,35 » 3 —
» uvaggio . » 2,10 » 2,40
Oleggio, uva nera . . » 2,05 » 2,32
» americana . » 1,37 » 1,40
Parma, rossa mercant. . » 1 — » 1,35
» fina . . . » 1,40 » 1,75
» bianca mercant. » 1,20 » 1,30
» id. fina . . » 1,57 » 1,70

Mercati del 8-9 ottobre.

Acqui, uvaggio . . L. 2 — a 2,20
» barbera . . . » 2,20 » 2,85
Alba, dolcetti . . . » 1,90 » 2,10
» barbera . . . » 2,45 » 2,90
» freisa . . . » 2,20 » 2,50
» uvaggio . . . » 2,10 » 2,30
» neirani . . . » 2,15 » 2,40
Asti, barbera . . . » 2,55 » 2,95
» uvaggio . . . » 2,50 » 3 —
Bari, uve da pig. fina . » 1,25 » 1,35
» correnti . . » 0,95 » 1,20
Canale, nebbiolo . . » 3,25 » 3,50
» barbera . . » 2,70 » 2,90
» uvaggio . . » 2,20 » 2.40
» uva b. da tav. . » 2,50 » 3 —
Canelli, uvaggio . . » 1,90 » 2,10
» barbera . . » 2,30 » 2,70
» freisa . . » 2,60 » 2,80
Carrù, dolcetti . . » 1,90 » 2,10
» uve comuni . » 1,70 » 1,90
Castel S. Pietro, giovese . » 1,85 » 2 —
» negretto » 1,35 » 1,60
» uvaggio » 1,60 » 1,90
Ceva, dolcetti . . . » 1,50 » 1,80
Chieri, freisa . . . » 2,30 » 2,70
Cremona, uva nostrale . » 1,40 » 2 —
» parmense . » 1,30 » 1,50
» meridionale . » 2,20 » 2,40
Desenzano, uva . . » 1,40 » 1,80
Dogliani, dolcetti . . » 1,70 » 1,90
Fossano, uvaggio . . » 2,05 » 2,15
Moncalieri, uvaggio . . » 2,35 » 2,45

Modena, uva pian. Sorb. L. 2 — a 2,20
» Salamino . . » 1,50 » 1,70
» comune di 1ª qual. » 1,30 » 1,50
» » 2ª qual. » 1,10 » 1,30
» d'oro . . . » 1,20 » 1,50
» bianca comune . » 1 — » 1,20
» vigna . . . » 1 — » 1,20
» uva colle: lambr. » 1,50 » 1,70
» comune 1ª qualità » 1,40 » 1,50
» » 2ª qualità » 1,10 » 1,30
Milano, uva Torre Pass. » 2,30 » 2,60
» Monte Silvano » 2,20 » 2,50
» Modenese . » 2 — » 3,20
Mondovì Breo, dolcetti . » 1,70 » 1,80
» neirani . . » 1,70 » 1,80
» uvaggio . . » 1,50 » 2 —
Nizza Monf., barbera . » 2,45 » 2,85
Oleggio, uva nera . . » 1,86 » 2,20
» americana . » 1,20 » 1,40
S. Damiano d'Asti, barb. » 2,60 » 2,80
» uvaggio » 2,45 » 2,65
Torino, uvaggio . . » 3 — » 3,30

Mercati del 10 ottobre.

Asti, barbere . . . » 2,50 » 3,10
» uvaggio . . » 2,45 » 3,10
Canelli, freisa . . » 2,60 » 2,90
» barbera . . » 2,30 » 2,70
» uvaggio . . » 1,80 » 2,15

Medie generali delle uve.

Casale Monf., uvaggio . . L. 22,166
Castigliole di Saluzzo:
moscato . . . . » 21,80
uva da tavola . . . » 21,50
uvaggio . . . . » 19,50
Trino, uvaggio . . . » 23,76

Mosti.

Genova:
Pachino . . . . L. 25 a 27
Gallipoli . . . . » 25 » 27
Milazzo . . . . » 29 » 30
Squinzano . . . . » 29 » 32
Novi di Modena:
Lambruschi . . . » 17 » 20
rossi-chiari . . . » 14 » 16
Riparbella (Pisa) . . . » 22 » 25
Bari . . . . . . » 12 » 13
Gallipoli . . . . » 20 » 22
Randazzo (Sicilia) . . » 14 » 15
Vittoria, rosso . . . » 20 » 11
» filtrato . . . » 22 » 24
Alcamo, alla botte di litri 589 » 130-145
Sardegna:
Terralba, Quartu, Monserrato, Selargius, Pirri, bianchi e rossi . . . » 20 » 25

Tendenza dei mercati: Come si era previsto i prezzi delle uve si mantengono sostenuti, ciò che determina sostegno anche per le prime contrattazioni dei vini-mosti.

PER LE PROSSIME VINIFICAZIONI

presso CASA OTTAVI - Casalmonferrato

Pigiatoi semplici

Senza bigoncia e senza cavalletto, cilindri lunghi 50 cent.	L.	**80** —
» » » » » » 60 »	»	**125** —
Con cavalletto, cilindri lunghi 50 cent.	»	**100** —
Pigiatrice semplice: Cornaglia	»	**130** —

Pigiatrici-diraspatrici Cornaglia

Le migliori e più economiche per medie aziende.

Completa, imballaggio compreso	L.	**262** —
Senza il tinozzo, imballaggio compreso	»	**235** —

Pigiatrici-diraspatrici

a motore ed a forza centrifuga (modelli perfetti).

N. 3, lavoro 50-60 q.li all'ora, forza 3 cavalli . .	L.	**880** —
N. 4, » 80 » » » 4 » . .	»	**1100** —

Torchi Meschini

(Chiedere listino speciale).

Questi Torchi sono tra i migliori che si conoscano per potenza di pressione e minimo sforzo.

Pompe da travaso a pistone

della Casa Ottavi

N.		diametro		travasa				
N. 00	diametro	25 mm.	travasa	20 ettolitri	all'ora	.	L.	**100** —
» 0	»	30 »	»	30 »	»	.	»	**130** —
» 1	»	35 »	»	45 »	»	.	»	**155** —
» 2	»	40 »	»	60 »	»	.	»	**180** —
» 3	»	45 »	»	90 »	»	.	»	**240** —
» 4	»	50 »	»	120 »	»	.	»	**270** —

Telefono interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63.05.(45.113)

ANNO 52° CASALE MONF., 21 Ottobre 1906 Num. 42.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 42 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . . » 2 —
32. G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ARA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . . » 4 —
45. L. TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. MARESCALCHI — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. TOSI — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. MARESCALCHI — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. SANSONE — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. OTTAVI — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. PASSERINI — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. ROVESTI — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. FLORES — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. CARPENTIERI — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. GAROFOLI — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. TRENTIN — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. MINGIOLI — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. REDAZ. DEL "COLTIVATORE" — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. SOLDANI — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. ARA — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. LILLA — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. PESTELLINI — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. ROVESTI — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. VIANI — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* (in preparazione) . . . . » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. OTTAVI — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. OTTAVI — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. OTTAVI — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —

D. LAMPERTICO — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. OTTAVI — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. WAGNER — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. RAVÀ (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. OTTAVI — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. WAGNER — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. RAVÀ (6 fascicoli) . . . . . » 4,50

G. CUSMANO — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. WAGNER-J. RAVÀ — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. TOSCANO — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. TAMARO — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. SOLI — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. OTTAVI — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. MARESCALCHI — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

DIREZIONE DEL COLTIVATORE — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

VITI AMERICANE

TIPI SELEZIONATI IN ITALIA

SPECIE PURE CON IBRIDI DI SPECIE PURE E ATAVICI

24 anni di prove - resistenza assoluta

16 premi in medaglie d'oro e d'argento dal Ministero – Esposizioni e congressi

IMMUNITÀ FILLOSSERICA

MUTTI FERDINANDO in VERONA - BONAVIGO

agricoltore e specialista in viti americane 52-52

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

		Diam.	Prod. giorn	
L. 380	N. 1	50	40-45	El.
» 450	» 2	65	50-60	»
» 550	» 3	80	80-120	»
» 700	» 4	120	180-200	»

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0[0.

Scrivere alla Casa Agricola OTTAVI — Casalmonferrato.

VIVAJO DI PIANTE FRUTTIFERE

OTTAVI-RHO & C. - CASALE

100.000 piante disponibili, di 1, 2, 3 anni d'innesto - Massima esattezza, sincerità, onestà nell'eseguire le commissioni.

Varietà coltivate poche, ma buone e garantite: ***peri*** invernali, autunnali, estivi, delle migliori varietà ormai lungamente sperimentate nella pratica; ***meli,*** varietà invernali; ***peschi,*** varietà precoci ed eccellenti; ***susini, ciliegi.*** - Tutte delle migliori varietà.

Agli abbonati dei giornali *Coltivatore* e *Vinicolo* della Casa Ottavi e *che non acquistarono ancora piante del nostro vivaio*, a titolo di prova e per réclame, inviandoci L. 4 mandiamo N. 6 piante pero assortite e di prima scelta.

 Chiedere catalogo illustrato alla CASA OTTAVI - CASALE

SOMMARIO.

La Scuola agraria in Italia

È questo il titolo d'un opuscolo del sacerdote D.r Carlo Baratta, benemerito organizzatore di iniziative agrarie a Parma e poi a Torino, opuscolo che è stato già riassunto e commentato benevolmente dalla stampa politica e che merita certamente l'attenzione di quella agraria e di quanti prendono a cuore la tutela e il progresso degli agricoltori.

Ai quali, secondo il nostro autore, nonostante il rapido incremento di tutti i mezzi tecnici per l' aumento della produzione, nonostante il moltiplicarsi dei consorzii, dei comizi, delle cattedre ambulanti è tuttavia ancora scarso l' ajuto prezioso dell' istruzione, di quell' istruzione cioè estesa e diffusa per mille rivoli in ogni angolo del paese, in ogni fattoria, in ogni casolare, che non possono ancora dare tutte le scuole e le cattedre, le conferenze nelle caserme e le colonie agricole oggi esistenti, quell' istruzione che sola potrà permettere di duplicare e triplicare il progresso già ottenuto.

Il Rev. D. Baratta rammenta anche con giusta compiacenza l'opera del clero, e fa infine cenno del campicello baccelliano, ideato felicemente per diffondere nelle scuole elementari l'amore dei campi e il rispetto all'agricoltura, ma troppo presto obliato e trascurato dai successori del geniale ministro.

È esatta l'osservazione che qui fa l'autore. Una delle cause dell' insuccesso di quel complesso d' iniziative che si compendiò nel nome poco fortunato di *campicello* fu certo la impreparazione dei maestri. Ma egli è perchè ai maestri si chiedeva un insegnamento tecnico, mentre d'indole prevalentemente morale ed economico doveva essere la dottrina agricola da impartirsi ai ragazzi. Non tanto adunque l' uso dei nuovi aratri e dei nuovi concimi, quanto la nozione della convenienza enonomica delle pratiche razionali, e l'alto significato dell'aumento dei raccolti nell'economia della nazione, e il concetto che ne scaturisce della nobiltà della professione agricola.

Ecco la scuola che manca tuttora, quella che deve famigliarizzare la nazione per sè stessa eminentemente agricola coi concetti fondamentali dell'agricoltura, far amare questa prima nostra industria alle nuove generazioni, far penetrare profondamente nelle intelligenze delle nostre popolazioni i concetti dell'intima relazione che ha la terra colla vita dell'uomo, della parte sostanziale che ha l' agricoltura nella vita degli individui e della società, della potenza che l'uomo può avere sopra la terra quando vi porti colle energie del corpo anche quelle della mente. Tutto ciò non viene — dice l'autore — insegnato in nessun momento, in nessun luogo alle nuove generazioni.

Si potrebbe far qualche riserva e dimostrare come sia forse troppo assoluto tale giudizio. Più volte a chi scrive è avvenuto di assistere a conferenze dei nostri ambulanti o a lezioni nelle caserme in cui questa parte morale e

nobilissima dell'insegnamento agricolo veniva impartita con calore di fede e con fervore di apostolo. Ma poichè abbiamo detto di convenire coll'autore sulla necessità che tale insegnamento debba essere molto più intenso, molto più diffuso, vediamo quali siano le sue proposte.

Egli fa sue intanto quelle più volte propugnate da valorosi agronomi italiani e dal nostro *Coltivatore,* della istituzione della scuola media d' agricoltura e dell' introduzione dell'insegnamento agricolo in tutte le università del regno. Della scuola media teme l'autore l'ingente aggravio che porterebbe al bilancio dello stato; noi ci permettiamo di credere che la riforma sarebbe possibile e perciò, nella breve permanenza al ministero d'agricoltura, volemmo che il problema fosse affrontato e discusso nelle ordinarie tornate del consiglio superiore d'agricoltura, così come nel 1903 avevamo disposto perchè se ne discutesse al congresso internazionale d'agricoltura di Roma. E l'una e l'altra volta fu relatore dell'importante tema il prof. Tamaro, un apostolo convinto e infaticato di questa buona idea.

Dagli studi fatti risulta che la spesa non sarebbe eccessiva e che potrebbe essere sopportata dalle sole forze del ministero d'agricoltura.

Ma le proposte e le speranze del Dott. Baratta si appuntano sull'altro ministero che provvede al risveglio e al progresso della nazione, quello della istruzione pubblica.

Egli chiede due cose, essenzialmente. Innanzitutto un ardito migliore indirizzo, una più sapiente disciplina dell'insegnamento agrario nelle scuole elementari, ed in secondo luogo l'introduzione e la diffusione di una vera e nuova scuola per tutta quella categoria di persone a cui deve provvedere la scuola agraria, quella cioè dei mezzadri fittaioli, sorveglianti e soprattutto dei piccoli e medii proprietarii.

Per la prima parte bisogna provvedere a dare una maggiore e meglio intesa preparazione ai maestri sin dalla scuola normale. Costoro debbono convincersi che non si tratta d'insegnare ai ragazzetti contadini l'esercizio del mestiere campagnuolo, il modo cioè di vangare, arare, seminare, irrigare, potare ecc. I ragazzetti apprenderanno tutto ciò sempre ed assai meglio dall'abitudine di vita coi parenti. Invece nella scuola primaria, pei nostri contadini, si deve mirare ad esercitare il fanciullo a riflettere semplicemente sulla sua vita campestre, ad insinuare parcamente quei principî che debbono rendere razionale la coltura ed il lavoro, a fargli intravvedere, sia pure in modo embrionale, la vera natura della terra, che non è miniera, ma è telaio trasformatore, a fargli intendere la potenza che sulla terra può avere l'ingegno congiunto al lavoro.

Pel secondo caso e cioè per la formazione dei buoni mezzadri, dei buoni fattori, dei buoni proprietarii vorrebbe l'autore che i programmi delle scuole elementari, particolarmente della quarta, che devono preparare alla maturità, fossero meno enciclopedici e meglio indirizzati allo scopo che si vuol raggiungere. Dovrebbe poi seguire un corso complementare nel quale si impartissero nozioni chiare ed elementari di agraria, sempre considerata in unione all'economia rurale.

Questo nuovo ordinamento scolastico, crediamo, coll'Autore, non sarebbe tale da importare riforme troppo radicali e troppo costose. Tanto più che abbiamo già la quinta e la sesta elementare che, se non sono ancora entrate nello spirito delle nostre popolazioni, potrebbero essere invece accolte con gran favore quando le si indirizzassero all'insegnamento agrario specializzato. Ma — lo abbiamo avvertito già all'egregio autore — questa è una iniziativa da chiedersi al ministero dell'istruzione

pubblica. E tale dicastero, è doloroso il doverlo affermare, continua a mantenere la più grande indifferenza per tutto ciò che è insegnamento agrario. Lo desumiamo da mille cose, a partire dalla resistenza passiva alla iniziativa dell'on. Baccelli sino all'ostinazione con cui oggi si continua ad affidare l'insegnamento agrario nelle scuole normali a laureati in fisica o in scienze naturali, anche quando nella sede della scuola vi è un laureato in agraria. La cosa fu fatta da noi notare, ma inutilmente. Or come vuole il dottor Baratta che venga data ai maestri la preparazione tecnica e morale all'insegnamento come ei giustamente lo chiede?

Questo è il punto su cui tutti i volonterosi di qualunque partito, vogliano o non vogliano avocata allo Stato la scuola elementare, dovranno insistere.

Le difficoltà da risolversi per smuovere i pregiudizii della Minerva non saranno dunque poche. Ma noi promettiamo al dotto e benemerito autore di questo opuscolo di unirci a lui, e a tutti gli amici dell'agricoltura, per vincer la partita.

E. Ottavi.

I bovini Charolais e Olandesi

IN ITALIA

Egregio Direttore,

Leggendo il pregiato e benemerito giornale *Il Coltivatore* e precisamente il n. 40 (7 del corrente mese), rilevai alcune inesattezze nell'articolo del chiaro prof. D. Tamaro, che riferisce sulla esposizione di bovini a Milano.

Una prima che accenna al tentativo d'introduzione fatta dal sempre compianto ed amico prof. Zanelli, di animali da carne di razza Charolaise.

Una seconda che afferma erroneamente intorno alle importazioni dell' Olanda.

Il primo tentativo, in parte consigliato dal Zanelli, in parte dal sottoscritto, venne, dopo le esposizioni di Parigi del 1878, iniziato e compiuto da un gruppo di allevatori della provincia di Piacenza, ed operato e diretto da chi scrive, e che, precorrendo i tempi, credeva facile persuadere alla idea della specializzazione.

Cause indipendenti dalla riescita delle razze, facile ad acclimatarsi, e qui inutili a dirsi, determinarono i detentori, a non proseguire nella intrapresa — che pure il Zanelli aveva vista di buon occhio.

La seconda affermazione relativa alla razza Olandese, è pure errata.

Questa non può acclimatarsi ovunque, ed io lo credo, ma dove si trova bene, come in parecchie regioni italiane, sta sempre fra le ottime.

Infatti, molti ne sono persuasi, così che se il dr. Tamaro volesse avere la bontà di accertarsene potrebbe verificare che al confine di Chiasso, furono circa 900 i capi introdotti in Italia nel corrente anno — così segnando notevole aumento sulle importazioni degli anni precedenti.

Io — o per conto mio e degli amici, o per conto della Federazione di Consorzi Ag., del Comizio Agricolo di Piacenza e del Consorzio — da 5 anni consecutivi, ne importai circa un centinaio per anno.

E sempre o quasi, per allevatori che da tempo ne posseggono — alcuni anzi da oltre 20 anni.

Cito i sigg. Cantù padre e figli, possessori di forse 400 vacche che seguono la via del meticciamento principiato fino dal 1883.

Il dottor Angelo Motti di Reggio Emilia che pure principiò, quasi a quell'epoca, e non smise più.

Il sig. Mazzini di Marmirola Reggiano che ne tiene da ben 12 o 15 anni.

Il sig. rag. Pier Uberto Cerri, che aveva principiato col meticciamento, ed ora continua col puro sangue.

Il comm. Bombrini.

Il Marchese Cappelli Luigi (Aquila) che dopo prova fattane negli

scorsi anni, ha voluto avere ancora la scorsa settimana, alcune di quelle ottime lattaie.

Il sig. Invernizzi, grosso fittabile lombardo, che ora, da alcuni anni ricorre a tori olandesi, per avere meticcie, che egli proclama più lattifere delle derivazioni svizzere.

Taccio di minori — di me, di parenti miei, di amici molti che si persuasero alla stregua dei fatti, non già delle opinioni.

Piacenza, 12 ottobre 1906.

EMILIO FIORUZZI.

Note di stagione

Frumenti tardivi — Pulizia istrumenti e macchine.

Quando si semina oltre il mese di ottobre il frumento diventa tardivo, secondo il calendario dei nostri vecchi.

Chi sa valersi, però, di quanto l'industria oggi offre anche in novembre può avere frumenti... *normali*.

Lo scorso anno un mio vicino seminò ai 14 di dicembre e volli seguire, per ragioni di esperienza, le diverse fasi di quell'appezzamento fino al prodotto che non fu inferiore alla media di tutto il podere.

Ma per riuscire bisogna non lesinare nella concimazione fosfatica e superare di qualche cosa i soliti quattro o cinque quintali all'ettaro, titolo 16[18.

Alcuni, che pur trovarono giusto il consiglio, nel dubbio che una parte dei benefici andasse perduta, divisero la concimazione metà in autunno e metà in primavera, e non è *logico* il procedimento quando si ponga mente che l'anidride fosforica viene trattenuta dal terreno come affermano le molteplici esperienze del Wagner e di tanti altri.

Più razionale troverei la divisione così fatta: metà interrata con un leggero lavoro di polivomere, o di estirpatore, e metà prima dell'erpicatura che precede la semina.

Se l'inverno corre mite e la vegetazione non si arresta con leggerissime e ripetute somministrazioni di nitrato di soda si rinforzerà la tenera piantina e in primavera, largheggiando con

l'azoto, si farà sparire qualsiasi differenza tra i primi e gli ultimi seminati. Non è proprio il caso di dire che a noi spetta di fare il buono o cattivo tempo?

*
* *

Mentre si studiano tutti i mezzi per ridurre le spese, non solo *inutili* ma anche *utili*, per una eccessiva trascuratezza si compromettono o si riducono *capitali* che dovrebbero con tutta cura essere conservati.

Quante volte non si riconosce il bisogno di una buona macchina agraria ma si è costretti rinunciarvi per mancanza di mezzi?

E quante volte dopo tagli e ritagli non si arriva ad arrotondare una cifra per l'acquisto o di una buona seminatrice o di un vaglio o di una pompa e superato lo scoglio finanziario non si lascia *l'istrumento*, che rappresenta la somma di tanti sacrifici, a deperire per poco o nessuna custodia?

Dove i magazzini ben riparati, dove quella pulizia e quelle cure tanto elementari e pur tanto necessarie?

Le pompe che fino alla prossima primavera non verranno più adoperate si smontino e stantuffi, viti e canne, dopo unti, si attacchino in una stanza perfettamente asciutta.

E più tardi si faccia altrettanto per le seminatrici, per le falciatrici, per gli aratri, in una parola per tutti gli istrumenti agricoli senza eccezione alcuna.

Nelle aziende progredite, dopo anni ed anni, le macchine agricole si presentano ancora come nuove e dànno prova della intelligenza, della attività e dei criteri economici di chi le dirige.

Perchè non seguire l'esempio così fecondo di utile immediato?

E. Petrobelli.

A VENDEMMIA FINITA

Osservazioni ed esperienze fatte alla Cardella

I.

L'annata meteorica. — Fu molto buona. Ebbe cioè quella elevata somma di calore, quella relativa scarsezza d'acqua e quella con-

tinuata luminosità di cielo che i lettori sanno essere caratteristiche delle buone annate viticole. Se non lo sanno o ne vogliono una dimostrazione basata su 31 anni di osservazioni abbiano la santa rassegnazione di scorrere le non eccessive pagine che in proposito ho scritto nel volume dello scorso anno (Il *Coltivatore* 1905, pag. 650, 685 e 716).

E quest'anno sono in grado di fare il confronto proprio tutto coi dati raccolti all'altezza del tralcio frutticoso in mezzo alle viti alla *Cardella*. Tali osservazioni abbiamo cominciato proprio lo scorso anno. Eccole dunque:

Pel *calore*, accontentandoci dei dati forniti dai termometrografi a minima e a massima:

Temperatura all'altezza del tralcio frutticoso.

		1905		1906	
	Decadi	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Aprile	I.	8.0	19,7	3.1	15.2
	II.	8.6	21.1	9.5	20.6
	III.	7.8	17.7	5.6	17.9
Maggio	I.	9.7	21.1	9.0	23.1
	II.	10.5	20.5	10.3	23.1
	III.	13.6	24.1	13.8	27 -
Giugno	I.	15.4	31.5	13.5	27
	II.	14.0	29.4	14.8	29.7
	III.	14.8	31.2	19.3	33.0
Luglio	I.	18.5	34.7	16.3	28.3
	II.	18.2	33.2	16.0	29.9
	III.	18.3	32.7	18.5	30.7
Agosto	I.	17.0	30.5	19.1	33.2
	II.	14.7	28.9	15.8	30.5
	III.	15.0	31.0	15.4	31.7
Settembre . .	I.	14.5	29.0	16.1	33.4
	II.	13.6	27.2	10.0	24.3
	III.	11.4	21.9	7.6	23.4

Per la *luminosità* e la *pioggia* ecco il confronto:

Stato del cielo e pioggia.

	1905				1906			
	Giornate			Pioggia	Giornate			Pioggia
	serene	miste	con pioggia	mm.	serene	miste	con pioggia	mm.
Aprile . . .	16	3	7	111 -	10	10	6	43
Maggio . . .	6	11	10	257.5	16	11	1	28 -
Giugno . .	11	13	7	54 -	23	7	1	0,5
Luglio . . .	21	8	4	53 -	19	8	3	254 -
Agosto . . .	19	7	7	124 -	26	5	1	0.2
Settembre .	6	18	10	63 -	23	6	1	11 -
	81	57	45		117	47	13	
	138			mm. 662.5	164			mm. 237.7

Comparando dunque le caratteristiche delle tre ultime annate viticole alla Cardella abbiamo questo specchietto interessante:

	1904	1905	1906
Calore da aprile a settembre, gradi	3470	3270	3520
Pioggia caduta mm.	294,3	662,5	237,7
Giorni sereni e misti	172	138	164
Quantità di uva raccolta, quintali	502,4	245,8	340
Zuccherosità 0[0	19°,5	17°,8	19°
Acidità media.	9,9	11,2	10,5
Peronospora	insignificante	molta	nulla
Aborto o colatura	nulla	molto	poco

L'annata testè chiusa fu dunque *buona*, non *ottima* come quella del 1904 nella quale noi avemmo quel che si dice un *vendemmione:* quantità elevata e qualità ottima. A distanziarci da quella sta forse, più che la eccessiva siccità e la minore luminosità, il fatto che le gemme che dovevano dar frutto quest'anno non godettero nel maggio 1905 di un tempo veramente favorevole alla loro buona e perfetta preparazione pel futuro.

La ricchezza zuccherina nelle diverse parti del grappolo. — Già anni sono, e precisamente nel 1901, assistendo appunto alla vendemmia alla Cardella, avevamo fatto diversi saggi mostimetrici sull'uva delle differenti parti del medesimo grappolo, e ci era risultato, ciò che, del resto, è la conferma di fatti noti, che mentre le *orecchie* del grappolo segnavano 16,5 gradi di zucchero, la punta inferiore del medesimo grappolo segnava 15,5 gradi.

Quest'anno abbiamo voluto ripetere le determinazioni in maggior numero e prendendo tutte le orecchie dei grappoli di una medesima pianta, poi tutte le punte ed indi tutti i chicchi del corpo del grappolo, come media delle deteminazioni fatte sopra piante di *freisa*, abbiamo ottenuto i seguenti dati:

Orecchie dei grappoli, zuccherosità . .	gradi	22,5
Punta »	»	21,5
Corpo »	»	21,0

Dal che si vede sempre più confermato quanto a ragione si raccomandi, nella preparazione dei vini fini e scelti, di scartare le punte dei grappoli, e come trovi giustificazione quella vinificazione a parte delle orecchie del grappolo che in alcuni luoghi

si fa per preparare qualche bottiglia di vino migliore; vedi ad esempio il localmente celebre *Recciotto* del Veronese.

Barbatelle di un anno che danno più di 1 Kg. d'uva. — Sembra una sciocchezza e non la è!

Avevamo un vecchio filare di *Barbera* destinato a scomparire nel prossimo anno, e poichè presentava ancora dei bei tralci, questi vennero coricati ad uso propaggine, ma semplicemente a fior di terra, alla fine di aprile di quest'anno. Ed avvenne che le gemme sepolte in terra emisero molte e buone radici, e quelle del medesimo tralcio che emergevano fuori terra, appoggiato il tralcio ad una cannuccia, dettero medesimamente fiori e poi splendidi grappoli, come avrebbero fatto in condizioni ordinarie.

Da quei frammenti di tralci abbiamo ottenuto in media un Kg. di uva per pianta, ed abbiamo quindi una barbatella benissimo radicata e che, a meno di un anno, è stata capace di produrci un Kg. di uva. Indubbiamente la fatica, diremo così, della pianta a produrre radici nelle gemme in terra, non ha impedito che le gemme fuori terra compiessero il loro normale dovere. Ed ecco anche delle barbatelle che hanno un ottimo certificato d'origine ed una buona raccomandazione dalla nascita.

A. Marescalchi.

La mostra autunnale di ortaggi

ALL'ESPOSIZIONE DI MILANO

Questa mostra tenutasi nella settimana decorsa era internazionale, ma dell'estero c'era un solo espositore, G. Guillaume di Parigi, specialista nella coltivazione degli asparagi. E questo è stato un danno poichè col concorso di orticoltori stranieri si sarebbe fatto un utile confronto coi nostri prodotti, alcuni dei quali sono meritevoli di ogni considerazione.

Per numero e per varietà di prodotti va citata per prima la mostra collettiva della Società orticola di Asti. Questa società si è preoccupata di presentare una collezione di numerosissime va-

rietà coltivate per l'occasione, i cui semi devono essere stati importati dall'estero. Per lo studioso di varietà, la mostra era quanto mai interessante ed affermava la fama che giustamente hanno gli ortolani di Asti di esperti coltivatori. Ritengo però che avrebbero meglio provveduto ai loro interessi, presentando in maggior quantità quegli ortaggi che meglio riescono nel loro territorio e di cui essi ritraggono maggiore vantaggio. La loro mostra sarebbe stata adatta per una Scuola, per una casa orticola venditrice di semi, ma non per degli ortolani che limitano la coltivazione a poche varietà.

In ogni caso il visitatore fermava subito l'attenzione sulla produzione dei cavoli, nei quali gli ortolani d'Asti sono veri specialisti. Ammirabili i *cavoli verzotti primaticci d'Asti*, il *cavolo agostano d'Asti* e quello *di S. Martino* grossissimo, tardivo che può competere con qualsiasi altro cavolo mostruoso. Bellissimi esemplari presenta l'ortolano Giuseppe Capello di Asti coi cavoli fiori delle varietà: Lemaitre, d'Algeri e di Malta. Dopo i cavoli la mostra di Asti si distingueva per i peperoni, campioni veramente da esposizione. Gli ortolani di Asti come quelli di Voghera si sono specializzati in questa coltura e meritevoli di nota sono specialmente i peperoni quadri gialli e rossi di forma irregolarmente cubica, molto vescicolosi di 6 ad 8 centimetri di lunghezza e quasi di uguale larghezza. Il sapore è molto più dolce di quello delle altre varietà. Per chi si interessa conviene notare che esistono anche delle sottovarietà di peperoni quadri e gialli molto precoci e che si portano sul mercato ai primi di giugno.

Giovanni Barbero pure di Asti presentò 70 varietà di lattughe quasi tutte forestiere, allevate probabilmente per l'occasione. Di questa collezione merita una speciale considerazione la *lattuga alla moda d'estate d'Asti*. Così si distingue Bobba Michele per le indivie fra le quali la *riccia fine d'estate d'Italia;* più avanti si notavano delle bellissime *bietole*.

A competere il primato in concorrenza coll'esposizione collettiva di Asti c'era la Società Pro Orticoltura di Milano, la quale più che a portare numerose collezioni di varietà si preoccupò di presentare quegli ortaggi per i quali i dintorni di Milano veramente si distinguono. Perciò troviamo bellissimi sedani da coste (Pascal

ed il Corto grosso) e sedani rapa; cavoli di Bruxelles, dei quali a Milano se ne fa ora un largo consumo per tutto l'inverno. Una vera specialità è la coltivazione delle cipolle (la rossa grossa precoce, la grossissima d'Italia, la bianca primaticcia della Regina, la rossa globo e quella di S. Lorenzo a forma di mela e di colore giallo dorato). Bellissimi gli spinaci a foglie di lattuga ed a foglia riccia, mentre i fratelli Pagani e Luigi Lazzaroni presentano dei cardoni stupendi. L'ortolano Ajelli Desiderio presentò una collezione buona di carote e delle rape molto ben sviluppate e tipiche della razza *bianca a colletto violetto* nonchè dei ramolacci grossissimi e finissimi per sapore della varietà : *bianco grosso* e di quelli d'autunno *gialli.*

Fra mezzo a queste due mostre collettive veramente importanti, modestamente ha esposto la Camera di commercio di Napoli un assortimento limitato di prodotti, ma tutti di importanza per l'esportazione. Degne di nota sono delle cipolle veramente mostruose della regione Vesuviana, rosse e bionde, delle patate grossissime dette riccie ed altre biancone, dei peperoni pure grossissimi e fra questi ci piace notare il *peperone pomodoro* (cocozza) il quale si distingue per la sua forma depressa, per essere irregolarmente solcato e diviso in spicchi, ciò che gli dà una grande rassomiglianza con un pomodoro. Ve ne sono due varietà: una rossa ed una gialla, entrambe di sapore dolce e che si possono conservare freschi come pure si possono conservare sotto aceto.

Anche la cattedra d'agricoltura di Sulmona presenta di questi peperoni come anche di quelli rossi e gialli quadri grossissimi. Ma dei pochi prodotti presentati da questa cattedra mi parve degna d'attenzione e che si dovrebbe classificare. una cipolla schiacciata bianca, avente un diametro di 10 centimetri a caratteri ben definiti e che a mio parere si dovrebbe classificare fra le cipolle da estate, nonchè dei fagioli bianchi esposti sotto il nome di *cannellini* che maturerebbero dalla metà di ottobre in avanti.

Passo oltre ad una numerosa collezione di varietà di pomidoro i quali possono servire più per curiosità che per scopo industriale mentre conviene fermarsi ad una bellissima collezione di melanzane esposta dalla sig.a Marcella Tragella di Milano. Si vede che nella coltivazione ha prevalso il criterio pratico nella scelta delle

varietà più ricercate dai mercati e per questo dà la prevalenza alle varietà violette tondeggianti non tanto lunghe nè grosse che hanno sempre minori semi.

Il signor O. Recordati di S. Martino (Correggio Emilia) presentò una collezione di oltre 300 varietà di patate nelle quali prevalgono le patate da campo. La coltivazione di questo tubero ci dà ogni anno delle nuove varietà e non si è mai abbastanza a giorno di quanto gli studi e le esperienze delle stazioni sperimentali specialmente d'oltre Alpe ci possano suggerire. Dalla numerosa collezione del signor O. Recordati si rileva che egli si è dedicato con amore e cura a questa coltivazione, anzi da un suo catalogo rilevo che egli ha una stazione sperimentale per lo studio e la selezione delle migliori varietà dei pomi di terra. Io mi aspetto quindi che fra breve egli non si limiti ad esporre dei tuberi di diversissime varietà, ma di ciascuna ci dia le particolarità colturali e le proprietà industriali.

Non tanto numerose ma due belle collezioni di patate presentarono ancora il Podere d'Adda di Arcore (Milano) ed Antonio Turati di Nova (Milano). Il primo fa una notevole esportazione colle varietà: Imperator bianca e gialla, Bianca di Treviglio e le Quarantine di Treviglio e Chioggia.

Al signor Ambrogio Beltrame di Costa di Rovigo, ha molto nociuto il suo modo di esporre troppo trascurato per attirare l'attenzione del pubblico. Espone delle piante di cicoria di Treviso, verde e rossa, senza dare alcuna spiegazione e senza dimostrare l'importanza che ha ora quella coltivazione nel Veneto che d'inverno ne fa una notevole esportazione. Del medesimo noto anche delle bellissime cipolle rosse schiacciate che superano quelle di Napoli, così pure dell'aglio eccezionale.

Infine una collezione bellissima di ortaggi ha il Limonta di Milano e specialmente delle varietà locali. Peccato che questi, mentre eccelle per i prodotti, non li abbia presentati colla dovuta classificazione come voleva la giuria.

Nel complesso questa mostra di Milano può ascriversi fra le buone; è certo però che ci si poteva attendere un maggior concorso specialmente di produttori nazionali.

Milano, 11 ottobre 1906. D. TAMARO.

Agricoltura sarda

LA LAVORAZIONE DEL TERRENO IN SARDEGNA

IV. — *Pregiudizi degli agricoltori sugli strumenti perfezionati, Introduzione di aratri nuovi. L'aratro moderno.*

Da noi si dice che l'aratro in ferro è molto costoso, molto pesante, di difficile riparazione, che dovendolo trasportare da una località all'altra, a cagione del grande frazionamento della proprietà, crea delle difficoltà insormontabili.

Si crede che gli aratri in ferro debbano richiedere un grande sforzo agli animali durante il lavoro e si è convinti che l'aratro sardo che è così leggero, tanto che un ragazzo può portarlo comodamente sulle spalle, lavori il terreno con uno sforzo minimo degli animali.

È questo un errore che a prima vista potrebbe sembrare verosimile; con l'antico aratro occorre uno sforzo superiore agli aratri in ferro, che smuovono e rovesciano un volume di terra doppio e triplo: alle esperienze fatte col dinamometro, nel periodo della Mostra-Concorso aratri, bandita dalla Società degli Agricoltori Sardi di Cagliari nel 1898, lo sforzo di trazione dell'aratro sardo fu paragonato a quello necessario per trascinare su una via accidentata un peso da 100 a 250 kg.

Alle prove comparative tra diversi aratri, istituite presso la R. Scuola di Viticoltura e di Enologia di Cagliari nel giugno del 1900 si è dimostrato che lavorando in uno stesso terreno con l'aratro Eckert e con l'aratro Sack, alla profondità di 18-20 cm. gli animali vincevano uno sforzo di 125 a 150 kgm. e coll'aratro sardo, alla profondità di 10-16 cm. sopportavano da 150 a 200 kgm.

Il costo dell'aratro in ferro non è così elevato che un modesto agricoltore non possa raggiungere. Al Concorso predetto, figurarono un gran numero di aratri che da un minimo di 21 lire salivano ad un massimo di 55 lire, esclusi quelli fuori concorso.

L'aratro sardo, è vero, costa dalle 10 alle 15 lire, ma se si tien conto di quanto si spende per il tempo che si perde per accomodarlo e la spesa relativa, ogni differenza scompare dopo pochi

anni. Ma, ammettendo anche che il costo dell'aratro in ferro sia doppio, triplo del nostro, il risparmio che si ha nella rapidità e perfezione del lavoro, è triplicato.

È vero che nessun aratro può costare meno del sardo, ma è altrettanto vero che nessun aratro è meno durevole del sardo, nessun aratro ha giornalmente bisogno di riparazioni come l'aratro sardo.

La sua durata è quasi sempre di un'annata, giacchè lo si acquista ordinariamente pei primi lavori di maggio e lo si adopera fino al termine delle semine autunnali o tutt'al più al principio della primavera; in questo caso però richiede già qualche ripazione agli orecchi, al bure e specialmente al vomere, al quale, a misura che si consuma viene rifatta in acciaio l'estremità appuntita.

Altra difficoltà è che nei nostri paesi non esistono operai atti alle eventuali riparazioni, cui può andar soggetto l'aratro, e non è possibile mandare fuori del Comune gli aratri, per riaverli in poco tempo riparati. Con l'aratro sardo queste riparazioni si fanno appena si rientra dai campi nel paese e la mattina seguente si riadoperano.

Io sono convinto che quando sarà generale l'uso di aratri migliori, l'artigiano per le riparazioni farà subito atto di presenza e non vi sarà più bisogno di rimettere gli aratri fuori del Comune e di fare delle spese maggiori per le riparazioni.

L'esperienza ha dimostrato che ovunque l'opera dell'artigiano è generalmente richiesta, l'officina è comparsa, le sue porte sono state spalancate.

Essendo le nostre campagne spopolate di case, perchè il contadino vive sempre nei paesi, l'aratro, che non pesa più di 15-16 kg., all'epoca dei lavori viene trasportato sul campo dallo stesso contadino o dai buoi, adagiato sul loro giogo, lasciando strisciare sul suolo l'estremità libera del bure.

Se però il lavoro in un campo dura vari giorni, l'aratro si lascia sul campo stesso fino al termine del lavoro, portando via però seralmente o collocandolo in buon sito, il solo vomere, che potrebbe essere facilmente involato.

Anche le difficoltà del trasporto sono più apparenti che reali: gli aratri che presero parte a quel Concorso variavano di peso

dai 22 ai 50 kg., peso che qualunque cavallo può portare in sella. Sarà la maniera di ben collocarlo sulla sella, ma ciò non presenta serie difficoltà.

*
* *

I contadini devono essere sorretti, guidati nelle loro operazioni. Quante volte non succede che i contadini o per ignoranza o per malafede, concludono sentenziando che un dato aratro, nuovo e perfezionato, che provano per la prima volta, non può andare per le arature e che il padrone crede ciecamente a quanto viene da essi detto?

Figuratevi che vi sono proprietari i quali, quando comperano uno di questi strumenti lo affidano senz'altro nelle mani del loro bifolco, senza neppure osservarlo e stanno ad aspettare dall'illustrissimo signor bifolco medesimo il suo saggio parere, il quale — non c'è bisogno di dirlo — è quasi sempre sfavorevole.

Guai se l'aratro si distacca un po' dall'antico chiodo di Trittolemo! Guai se si deve fare un po' più d'attenzione nel guidarlo! — L'aratro non va: *è roba da scienziati!*

Ed ecco il proprietario che si affretta a ritenere per oro colato il verdetto del buon zoticone che stava ai manici dell'aratro e a sentenziare che *nel suo paese quei tali arnesi non vanno!*

Il contadino va istruito più con l'esempio che coi precetti: il muto linguaggio dell'esempio è convincente e persuasivo.

In un'ora di tempo, qualunque bifolco, anche senza essere un'aquila per intelligenza, impara a adoperare bene qualunque aratro, quando si abbia la pazienza di spiegargliene minutamente il funzionamento e il maneggio.

Non di rado gli operai, in generale molto teneri per le loro vecchie pratiche, si oppongono per proposito all'introduzione di strumenti nuovi, accusando in essi dei difetti che non esistono, ingrossando imperfezioni di nessun conto, fingendo persino di non apprendere il modo di adoperarli o regolandoli male a bella posta.

Questo inconveniente, dovuto in gran parte al dubbio di cadere in errore che assale il bifolco al momento di gettare per sempre l'aratro che gli ha servito per il passato, si può facilmente eliminare quando si abbia l'avvedutezza di scegliere, fra diversi, l'operaio più aperto alle novità e lo si metta con un po' di maniera

in puntiglio di bene adoperare il nuovo aratro, gli si chieda il suo parere sul lavoro che mano mano viene eseguito, sullo sforzo che esige lo strumento, sulla facilità di metterlo in azione, di maneggiarlo, ecc.; gli si indichi il modo di eliminare di propria mano gli inconvenienti dovuti al cattivo modo di adoperare l'aratro e infine gli si mostri con l'esempio il vero modo di eseguire l'aratura.

In breve il bifolco, elevato alla posizione di collega e consigliere, comincierà a mettere in vista le sue abilità tecniche, confabulerà con voi amichevolmente, dando schietto il suo parere e facendo, magari senza saperlo, osservazioni importantissime; in breve sarà convinto dell'utilità del nuovo attrezzo e ne approverà l'acquisto.

Quando vorremo convincerci della bontà di un nuovo aratro, lo metteremo a confronto col vecchio, solcando con i due lo stesso terreno e misurando l'ampiezza dei solchi che scavano. Se troveremo che un aratro apre un solco più profondo e più largo di un altro, non ci sarà dubbio che un tale aratro lavori in più breve tempo una data superficie di terreno e più profondamente, con grande vantaggio per le coltivazioni.

*
* *

L'aratro Sack, in confronto col nostro aratro comune, affatica meno gli animali, come hanno dimostrato le prove fatte col dinamometro. Esso affatica meno anche l'uomo che deve dirigerlo; è vero che in complesso è un aratro più pesante e perciò nelle svolte il bifolco può avere qualche chilogrammo in più da sollevare, ma non è questa la fatica maggiore di chi conduce un aratro sardo in terra compatta.

I maggiori sforzi l'operaio aratore li fa proprio durante l'aratura; dovendo egli ora sollevare di peso l'aratro impuntatosi nel terreno, ora faticosamente sterzarlo perchè ha presa molta zolla o perchè tende a perder terra. Così, quando il terreno è molto tenace e per la siccità, risecchito e a crepacci, il povero bifolco deve ad ogni passo far prodigi di acrobatica per mantenere il cattivo arnese nel solco.

Un buon aratro Sack, regolato bene, cammina direi quasi da

sè: sono così ben fatti e ben disposti i suoi pezzi, che la potenza vince la resistenza senza deviazioni nè incagli, e chi regge l'aratro con lievissimo sforzo lo mantiene agevolmente sulla retta linea di trazione.

Cagliari. GIUSEPPE DESSI
Enotecnico.

All'esposizione di Milano

VI.

Ancora industrie agricole - Le conserve.

Abbiamo detto che, a nostro avviso, l'industria della conservazione dei prodotti agricoli dovrebbe avere un grande sviluppo ed esser destinata ad un grande avvenire nel nostro paese. Essa offrirà modo non solo di mantenere intatti i pregi di parecchi prodotti aspettando che le condizioni del mercato si facciano migliori, ma di iniziare quel largo commercio interno e di esportazione di prodotti per la loro natura facilmente alterabili che oggi è appena embrionale nel nostro paese. Chi voglia aver idea dei mezzi per raggiungere questo intento, mezzi d'altronde non difficili, legga l'interessantissimo manuale sulle *Conserve vegetali* che di recente l'agr. G. Rovesti ha pubblicato nella Biblioteca Ottavi.

Non è da credere che questa giovane e promettente industria abbia a Milano una grande esplicazione; purtroppo, come notavamo nel penultimo numero, essa non ha anzi che rari bagliori, piccoli sprazzi destinati piuttosto a far comprendere quello che potrebbe essere anzichè quello che per fortuna è oggi e sarà maggiormente domani nel nostro paese, certo il più indicato fra gli Stati meridionali d'Europa a dare largo impulso a questa redditiva lavorazione.

Avremmo, per esempio, voluto vedere a Milano — se ci sono, ci scusino gli espositori, ma noi non li vedemmo — dei saggi adeguati di quello che è la conservazione dei prodotti agrari col freddo artificiale e sarebbe bastato a questo proposito che i ma-

gazzini frigorifici di Genova avessero mostrato ciò che già fanno o qualcuna delle varie case che espongono macchine frigorifiche avesse associato qualche dimostrazione pratica del come esse possano servire a conservare i prodotti del suolo o delle industrie agrarie.

Così anche avremmo voluto vedere esposte macchine — che non mancano — per preparare le conserve orticole o frutticole, per nettare o spolpare frutti, per concentrarne le polpe, per iscatolare i prodotti, ecc. Ma, accontentandoci di quel poco che abbiamo veduto, facciamo notare che l'industria cui accenniamo trova sue basi principali o nell'essiccazione dei prodotti, o nella loro conservazione con mezzi fisici (calore e freddo) e con sostanze antisettiche (zucchero, alcool, aceto, e simili).

Quanto all'essiccazione dei prodotti merita qua di far cenno di quegli *essiccatoi da cereali* (e anche da bozzoli) dei quali in questi ultimi anni e per la spinta venuta dalle necessità igieniche e per gli allettamenti di speciali premi di governo e di enti, si è venuto perfezionando grandemente la costruzione proprio nel nostro paese.

Non è certo possibile dare di simili apperecchi un parere quando, per giudicarli all'atto pratico occorrono prove ripetute e saggi non facili; il lettore che si interessi della questione vegga di studiare prima di giudicare il tale o tal'altro essiccatoio la bella relazione che l'ing. G. Saccheri stese per la commissione ministeriale incaricata di riferire sul concorso internazionale di essicatoi da granoturco tenuto nel 1902 (Annali del Ministero d'agricoltura n. 232 del 1904). Di essiccatoi che presero parte a quel concorso abbiamo riveduto a Milano quelli dei *fratelli Chinaglia* di Villimpenta, dell'ing. *P. Cattaneo* e fratello di Pavia (che ebbe allora il 1° premio) di *Primo Albertini* di Binasco (che ebbe il 2° premio) (dei *fratelli Pellegrino* di Torino, di *F. Casali e f.* di Suzzara, di *Lodovico Boltri* di Milano (che ebbe il 3° premio).

Nuovi invece ci riuscirono l'essiccatoio mobile a buratto per mais e riso di *Luppi e Benetti* di Mantova, quello a tamburo di *Bianchi, Dubini e Kachel* di Milano, quello per cereali di *Luigi Balconi* di Milano, via Rottola 14, il quale presenta anche un camino casalingo a termosifone, abbastanza ingegnoso e che può

avere applicazione, oltre che nel miglior riscaldamento delle case rurali, anche nell'essiccazione, e nella stagionatura delle castagne e di altri prodotti similari.

Di essiccatoi o *evaporatori per frutta* vedemmo nella mostra italiana un solo modello, della casa *Bianchi, Dubini e Kachel* di Milano, ora ricordata; nella mostra francese, i semplici e pratici evaporatori a telai intercambiabili verticali del *Vermorel* di Villefranche sur Saône, (*A. Huillard* di Surasnes nella Senna non ha mostrato che disegni e fotografie di essiccatoi per patate, barbabietole e ortaggi), e nel riparto tedesco, gli evaporatori a grande lavoro e a disposizione orizzontale di *Ph. Mayfarts* di Francoforte s. m.

Assai più ricca è invece la mostra dei prodotti di quest'industria dell'essiccazione e della conservazione delle frutta e degli ortaggi, per quanto, come dicemmo, essa sia ancora molto inadeguata al suo sviluppo attuale e futuro.

L'Italia si presenta coi rinomati fichi secchi del meridionale, con o senza mandorle incastrate; e ne hanno *Francesco Mastrandrea* di Brindisi, *Stefano Fara Puggioni* di Bosa, *P. Avenia e C.* di Finocchito Cilento, e ne presenta fra altre frutta meridionali la giovane Associazione pugliese per la difesa degli interessi agrari che ha sede in Bari. Uve e capperi mostrano i siciliani *Adriano Garzi* di Palermo e *Luigi Rodo fu Gius.* di Pantelleria; castagne e marroni gli eredi di *N. Sessi Donnini* di Cave di Roma; mandorle *Filippo Gaffi* e *F. Franceschini*, entrambi di Cascia; funghi *Luigi Rocca e figlio* di Morbegno; nocciole *Giuseppe Montuori* di Avellino; agro di limone *Artesi Giuseppe* di Messina.

La conserva di pomodoro la cui preparazione origina una vera diffusa industria fra noi, non ha altri espositori a Milano che *Calda Ambrosio e C.* di Savona, *Pes Antonio di V.* di Alghero, *Brandino Vignali* di Pilastro, i *F.lli Scardina* di Bagheria, *Silvio Melani* di Porretta.

Frutta candita presentano le case *Silvestre, Allemand e C.* di Savona, *Giovanni Giacchetti* di Torino *Conte e Canepa* di Borzolì, *Firpo Natale* di Ponticelli (Napoli). E ancora carciofini di *Giuseppe Rosati* di Roma, via Cola di Rienzi 127, e molti esemplari di ortaggi essiccati che sarebbero belli e seducenti se non vi

passeggiassero troppe tarme e vi rodessero meno tignole, della benemerita *Scuola di pomologia* delle Cascine di Firenze.

Fra le mostre dell'estero non abbiamo veduto che prodotti di quest'industria. Notevoli soprattutto le belle frutta conservate in barattoli nel padiglione del Canadà, quelle delle case *Domingo de Marco* di Montevideo, e di *Fernando Beck e C.* pure di Montevideo nel padiglione dell'America latina. E nella mostra francese oltre ai tartufi e funghi di *E. L. Boulanger* di Parigi, vedemmo come la raccolta e la disseccazione delle piante medicinali possa dar alimento di utile industria e di redditivo commercio a tante case. Ne presentano campionari parecchie case di Parigi: *Bousquet, Buchet, Cisterne, Josset, Lanesme, Midy,* e parecchie di provincia come *Byla jeune* di Gentilly e *De Nèry* di Neuilly. Vi è da imparare a questo riguardo per noi che abbiamo una flora così ricca e certo non meno... medicinale di quel che abbia la Francia. Sinora da noi questi prodotti sono incettati da pochissimi erboristi, mentre la raccolta, la disseccazione e la conservazione in altro modo di queste radici, piante, fiori a scopo farmaceutico potrebbe dar origine a vere piccole industrie e a fruttuosi commerci.

A. Marescalchi.

Libri nuovi

A. Succi. — *La R. Scuola di zootecnia e di caseificio di Reggio Emilia nei primi 25 anni di vita* — Reggio Emilia, tip. Calderini, 1906.

Questo bellissimo volume, riccamente illustrato, attesta in modo degno l'operosità benemerita della Scuola di Reggio. L'influenza esercitata dalla Scuola nel campo zootecnico e in quello del caseificio è chiaramente spiegata in due pregevoli relazioni sintetiche, concettive e istruttive, del Motti e dello Spallanzani. Il prof. Succi, che intelligentemente e amorosamente dirige ora l'istituto, completa, assieme agli altri insegnanti, con dati storici e tecnici il bel volume.

Prof. G. Castelli. — *L'insegnamento commerciale in Italia* — Roma, tip. Bertero, 1906.

L'illustre prof. Castelli, che si occupa dell'insegnamento industriale e commerciale al Ministero di agricoltura, fa precedere alla diligente raccolta dei dati intorno alle scuole commerciali esistenti in Italia, una splendida rela-

zione sulla storia e sulle manifestazioni che in Italia ebbe quest'insegnamento, e sull'influenza che questa Scuola ha sulle condizioni di lavoro.

MINISTERO D'AGRICOLTURA. — *Carta idrografica d'Italia* — Roma, tip. Bertero, 1906, presso la ditta Treves, L. 6,50.

Il volume è dedicato alla descrizione ed illustrazione dei corsi d'acqua dell'Appennino meridionale, a sud del Sele, di quelli dell'Appennino adriatico, a sud del Sangro. Di ogni fiume si studia il corso, l'orografia, la geologia, le portate, la forza motrice e l'utilizzazione. A. M.

Briciole.

Il convegno di Milano sulla questione dell'industria serica.

È stata una delle più importanti riunioni di Milano, e l'on. Luzzatti vi ha pronunciato uno dei suoi grandi discorsi, riaffermando, come fecero pure altri autorevoli oratori, gli stretti legami che uniscono le sorti dei produttori di bozzoli a quelli dei filatori e tessitori di seta.

A notarsi una cosa: si parlò pochissimo di seta artificiale, dell'industria cioè che ci appariva due anni sono così minacciosa, e che pareva dovesse farci sradicar tutti i gelsi e abbandonar le filande.

Egli è che i colossali guadagni dei produttori di seta artificiale sono oggi ridotti all'estremo... se pur non son divenuti una perdita. Questo prodotto che era già sceso l'anno scorso a L. 37 il chilo, è oggi precipitato a 17!

Ciò spiega molte cose, e ci dà pure la ragione per cui i capitalisti stranieri si mostrano oggi così poco frettolosi di aprir fabbriche di seta artificiale in Italia.

∞

Il Congresso delle Società economiche e la navigazione fluviale.

Il tema sulla *navigazione fluviale e l'agricoltura* è stato certamente il più importante per noi, al recente Congresso delle Società economiche, tenuto a Milano, il quale non riescì solenne e frequentato come meritavano l'importanza degli argomenti e le tradizioni del passato, e ciò in causa della grande dispersione di forze cagionata dal numero eccessivo di congressi che l'ospitale metropoli lombarda ha quest'anno albergato.

Il dott. Candiani, diligente relatore del tema, e prima di lui il Comitato ordinatore ebbero una buona idea nel volere che per la prima volta il colossale tema della navigazione interna fosse trattata dal punto di vista speciale degli interessi degli agricoltori.

Egli è che si è visto necessaria la nostra collaborazione e il nostro intervento per scuotere la generale inerzia e richiamare più efficacemente l' attenzione del Governo su quest'opera ormai indispensabile di civiltà, di progresso, su questa condizione di vita per la rinnovata mirabile energia italiana. Al gran convegno di Milano di due anni sono eran stati invitati tutti eccetto le rappresentanze dell'agricoltura e ne derivò un Comitato d'azione, che sinora è stato a dir vero piuttosto taciturno.

Ora si spera che gli agricoltori, che son davvero, sì direttamente interessati e al nord e al sud, facciano un po' di chiasso! I *gros bonnets* delle ferrovie, intervistati in questi giorni, han fatto sapere al gran pubblico dei commercianti, degli industriali, degli agricoltori che il servizio ferroviario non potrà essere in corrente che fra parecchi anni! Urge perciò dargli un efficace, un potente cooperatore e diversivo ad un tempo nella navigazione fluviale.

Sì, noi pure agricoltori, siamo fortemente convinti dell'altissima portata di questa grande opera, che dà fiumi di ricchezza alla Prussia, alla Boemia, a tanti paesi. E noi siamo grati al Congresso delle Società economiche di non averci dimenticati.

∞

Vittoria sulla mosca olearia?

Speriamo di non ingannarci esprimendo la speranza che la parola *vittoria* si possa presto pronunciare.

Con quella prudenza di che l'uomo di scienza suole circondarsi, il prof. Berlese, alla conferenza dell'inverno scorso a Roma lasciava comprendere la sua fiducia che le esperienze da qualche anno in corso avrebbero finito per dargli risultati definitivi, quali i produttori d'olio ansiosamente attendono in Toscana, in Puglia, in Liguria, e ovunque, nel bacino del Mediterraneo dove si coltiva l'albero sacro a Minerva e... troppo caro alle mosche.

Il prof. Berlese ha voluto che una commissione ministeriale visiti i campi sperimentali di Rosignano marittimo (Pisa) perchè

veda i risultati ottenuti, e ne riferisca serenamente e autorevolmente.

La commissione, composta dei prof. Danesi, Cuboni, Caruso e Grassi, accompagnata da buon numero di proprietarii olivicultori, ha eseguito la visita, e — da quanto ci si assicura — ne ha riportato la miglior impressione.

Nei campi sperimentali (16.000 piante in tutto) in tre regioni diverse, si sarebbero trovati gli olivi completamente immuni, mentre subito attorno, a 150 metri, tutto appare devastato, e risente della forte invasione da cui gli oliveti della maremma son stati colpiti.

Leggeremo dunque colla più viva curiosità il rapporto che sarà per redigere il prof. Berlese, e speriamo di trovarci trattata anche la parte relativa all'economia del trattamento. E di ciò pure terremo al corrente i lettori.

∞

La calciocianamide sul granoturco.

Dall'egregio amico Camillo Nardini di Noventa di Piave, distintissimo agricoltore, riceviamo la seguente interessante comunicazione:

« Ho esperimentato sul granoturco il valore concimante della calciocianamide e del solfato ammonico assieme al superfosfato.

La prova venne eseguita su terreno leggiero, di media fertilità.

La quantità di calciocianamide e solfato ammonico fu di quintali 6 per ettaro, quella del perfosfato — 14[16 — di q.li 10.

L'impiego di dosi così elevate fu adottato per consiglio della Cattedra ambulante di agricoltura di Venezia.

I risultati furono i seguenti :

	granoturco in pannocchie	grano	steli e cartocci
Appezzamento con calciocianamide	q.li 68.60	q.li 54.16	q.li 106.80
» con solf. ammonico	» 67.80	» 52 30	» 103.60
» con solo superfosfato	» 57.40	» 43.92	» 87.80
» senza concimazione	» 46.40	» 34 92	» 60.40

∞

Torna in scena la durra. Nuove esperienze come foraggio.

Il parroco di Mestrino, l'abate Don Candeo, che all'agricoltura e alla meccanica agraria ha dedicato tanti anni della sua vita operosa e benefica, ha eseguito, ed ha fatto eseguire esperienze colla durra, il grano abissino che ebbe anni sono un quarto d'ora,

solo un quarto d'ora, di popolarità, indirizzandone la coltura alla produzione del foraggio. Egli ci diceva in questi giorni d'averne avuto risultati brillantissimi.

« Io credo — ci ha detto Don Candeo — che la durra, così per la quantità come per la qualità, potrà diventar il miglior foraggio del Veneto ».

E si propone di fare presto, delle sue prove, un ragguagliato rapporto al Ministero d'agricoltura. Non mancheremo di leggerlo e di farlo conoscere ai lettori.

∞

I pali e paletti da vigna; come si conservano.

Si vanno raccogliendo e preparando da adesso a fine inverno nei ritagli di tempo.

Per conservare i pali da vigna noi ci siamo sempre trovati contenti del *carbolineum*.

Si tratta di un olio-vernice antisettico ed idrofugo che conserva tutto ciò su cui è applicato, preserva cioè dall'umidità, dal marcimento, dalla ruggine, dai tarli, ecc. Conserva quindi il legname esposto alle intemperie ed infisso nel terreno, come attrezzi agrarii. carri, carrette, porte di cantina, di stalle, pali per le viti, ecc. ecc. come pure i muri umidi delle cantine e i cerchii delle botti.

Il *carbolineum* si usa a caldo, con un pennello quale s'adopera per dar le vernici: il legname dev'essere ben ricoperto e perciò, se non basta una spennellatura, se ne diano due: con un chilogramma di *carbolineum* si coprono 6 metri quadrati di superficie. I nostri pali da viti sono così trattati e ne siamo soddisfatti.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Dal 27 al 29 corr. si avrà il terzo periodo delle Esposizioni zootecniche in **Milano**, con una **Mostra di animali da macello** (bovini, suini e ovini grassi). Oltre i premi del Comitato (gran premi, diplomi d'onore, medaglie d'oro, ecc.) i concorrenti avranno da disputarsi un premio di L. 500 pel migliore bue grasso, una medaglia d'oro pei gruppi di bovini grassi, due

premi da L. 200 per vacche castrate, un premio da L. 200 per gruppi di suini grassi, tutti concessi dalla Società Agraria di Lombardia.

Piccole notizie.

Terreni, macchine e concimi.

⁂ Il Wagner, nella relazione sulle esperienze fatte nel 1905 alla Stazione di Darmstadt, tratta ancora dell' azione dell' **azoto ammoniacale**, in confronto a quello **nitrico**. Dice che il primo ha sempre agito più debolmente del secondo, e ciò principalmente per le perdite di ammoniaca allo stato di gas. I terreni sabbiosi e ricchi di calcare sono pochissimo adatti alla concimazione con sali ammoniacali; invece i terreni mezzani, di scarso contenuto calcare sono più indicati a tale concimazione. (*Agricoltura moderna*, num. 40).

Industrie agrarie.

⁂ Il sig. Arturo Ghezzi, della Fattoria di Pieve a Presciano, ha fatto studiare dal dott. Capecchi il modo di preparare colle **buccette di olivo**, ricavate da un frullino per la lavorazione delle sanse, un alimento concentrato pel bestiame. Le buccette analizzate dal Minozzi mostrarono di contenere albuminoidi 24,69 0[0], grassi 6,16, estrattivi inazotati 32,22, di cui 17,56 digeribili. Il Capecchi propone la riduzione in farina e la mescolanza a farina di frumento o di granoturco, o di tutoli, per rendere più armonico il rapporto tra i varii elementi nutritivi. (*Agric. Toscano* n. 17).

⁂ A proposito di queste **buccette d'olivo** il dott. Martelli, che dirige le tenute di Borbone, nel Lucchese, scrive che egli le usa in forma di **zuppe** e **beveroni**. Ai grossi bovini ne dà 3 kg. al giorno, insieme alla razione di fieno, stele di granturco e un po' di farina di cicerchia; ai vitelli di 2 mesi ne dà 1 kg., insieme a farina di tutoli e di fave. Dice che il bestiame risente un grande vantaggio da questi alimenti. (*Agricoltore toscano*, n. 17).

⁂ Nelle esperienze fatte dal dott. *Lipschitz* si vide che con dosi eccessive di **sale da cucina** di 50 gr. per vacca al giorno, si ebbe diminuzione nella **produzione lattea.** La migliore produzione lattea si ebbe invece nelle vacche che ebbero una dose giornaliera di 25 gr. di sale. L'autore trova che è pericoloso lasciare che gli animali lecchino a volontà il sale in pietra. (*Agricoltura moderna*, n. 40).

⁂ Si è costituita in Milano, con sede in via S. M. Fulcorina 17, una **Società cooperativa di produzione avicola** per azioni da lire dieci. Scopo della Società è di organizzare la raccolta, dare incremento alla produzione e migliorare lo smercio dei prodotti avicoli (pollame ed uova) a vantaggio dei Soci. La Cooperativa si occuperà dell'acquisto dei prodotti avicoli dai soci produttori, dell'ingrassamento del pollame, controllo della freschezza delle uova, conservazione di pollame ed uova, della produzione di pulcini tipo da carne, tipo da uova, di fagianotti, di mangimi, ecc. compartecipando in industrie accessorie ed affini. Lo stabilimento sociale verrà fondato in Brianza, con agenzia in Milano. È presidente della società l'avv. Luigi Bassi, e direttore generale il sig. Giulio Bertoni.

⁂ Nell'istituto agrario di Könisberg è stato studiata l'influenza della **pulizia** sulla **produzione del latte.** Nelle vacche che per un certo periodo venivano pulite accuratamente una volta al giorno, si ebbe un

aumento di 516 gr. di latte per capo e per giorno, rispetto al periodo in cui la pulizia non si fece, a parità di ogni altra condizione. Se anche la maggior quantità di latte ottenuta fosse piccola, la pulizia della pelle non va abbandonata perchè è fattore importante di salute (*Agricoltura moderna* n. 40).

⁂ Non tutte le novità sono buone. Un allevatore tedesco, il sig. Connel, due anni e mezzo or sono acquistò una delle più perfezionate **macchine per mungere,** la cui installazione costò 6090 lire; la manutenzione ed il funzionamento per una mandria di 100 vacche costavano annualmente 1250 lire. Or bene, quando la mungitura si faceva a mano, la produzione annua era di litri 2925, il primo anno di mungitura meccanica scese a 2756, ma nell'anno seguente il prodotto si abbassò ancora a 1516. Quando si tornò alla mungitura a mano, il rendimento fu di 2484 e non si ebbe aumento se non dopo 3 mesi dalla soppressione di quel metodo di mungitura. Gli è che con questi apparecchi manca la ginnastica funzionale, cioè il massaggio praticato a mano nell'atto della mungitura. (*Boll. Associaz. agraria friulana* n. 17-18).

⁂ Per la **chiarificazione dell' aceto** il mezzo più economico è il latte, in ragione di 1|4 a 1|2 litro per ettolitro, e seguito dalla filtrazione perchè dà luogo ad un deposito molto voluminoso. Quando l' aceto intorbida rapidamente al contatto dell' aria, il rimedio sovrano è l'aggiunta di 1|2 gr. ad 1 gr. per litro di acido citrico. (*Progrès agric. et vitic.*).

Questioni diverse.

⁂ L'egregio abbonato sig. Bertolotti, di Riva di Trento, a proposito della briciola inserita nell'ultimo numero a pag. 472 sul **fil di ferro** usato per la legatura delle balle di **foraggio compresso,** ci scrive che anche nel Trentino si fa molto uso di quel legaccio e che ivi pure succedono molti inconvenienti. Osserva però che i legacci di corda comune costano troppo ed hanno il difetto di essere troppo elastici: necessiterebbe trovare una corda di poco valore, ma resistente, come potrebbe essere la corda di juta.

REDAZIONE

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

La calce agli olivi. (*Risp. all'avv. cav. G. A.*). — Il nostro collaboratore Mancini nella *briciola* pubblicata nell'ultimo numero a proposito della calce agli olivi si riferiva a piante adulte e molto espanse.

Ritenga che la dose media di calce da dare agli olivi nelle terre che difettano di questo elemento è di 7 a 8 quintali ogni due anni per ettaro di superficie olivata. Si intende calce grassa viva che va incorporata al terreno perchè sfiorisca. Si sparge a mucchietti qua e là ricoprendo di un leggero strato di terra e dopo un mese si disfano i mucchi e si sparge interrando con un buon lavoro profondo.

G. BERTONI.

Dott. EDOARDO OTTAVI — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 22,50 a 23 —
Ghirca Nicolajeff . » 15,50 » — —
Azima Nicolajeff . » 15,50 » — —
Berdiansca . . » 16 — » 16,75
Plata . . . » 16,50 » 16 —
Grani duri: Taganrog » 20 — » 21,50
Sardegna . . » 27 — » 27,50
Granoni: Alta Italia . » 16,50 » — —
Napoli . . » 17 — » — —
Plata . . » 10,25 » 10,50
Avena: Nazionale . » 19 — » 19,25
Estera (oro) . . » 13 — » 13,50
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . . » 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27 — » 28 —
» est. verdi » 28 — » 29 —
Ceci cottura . . » 27 — » 2» —
» macina . . » 20,75 » 21 —
Fave e favini . . » 26,25 » — —
Lupini . . . » 12,50 » — —

Tendenza del mercato: Deboli.

Alessandria.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23 —
Meliga . . . . » 14,60 » 15,50
Avena . . . . » 18,50 » 19,50

Alba.

Frumento . . . L. 22,50 a — —
Meliga . . . . » 16,50 » — —

Casale.

Frumento . . . L. 17,10 a — —
Avena . . . . » 9,60 » — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 25,75 a 26,50
Risone bertone . . » 18,75 » 19 75
» nostrano . . » 19 — » 20 —
Frumento mercantile » 21,50 » 22,50
Segale . . . » 17,25 » 18,25
Meliga . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 18,25 » 19,25

Novara.

Frumento nuovo . . L. 22,50 a 23 —
Riso nostrano a sacco » 31 — » 33,50
» giapponese . . » 27,50 » 29 —
Granoturco al sacco di 120 litri » 14 — » 14,75

Torino.

Frumenti piem. nuovi L. 22,75 a 23,50
» esteri . . » 24,75 » 25,25
Frumentone . . » 15,50 » 17 —

Brescia.

Frumento . . . L. 20,50 a 21,25
Frumentone alla soma » 14,50 » 15,50
Avena . . . . » 16,75 » 17,75

Milano.

Frumento nostr. nuovo L. 22,35 a 23,60
» veneto e mant. » 22,25 » 23,75
» estero . . » 25,50 » 26 —
Risi: camolino 1.o . » 39 — » 40 —
» » 2.o . » 33,50 » 35 —
» mercantile . . » 33 — » 34 —
» scadente . . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 32 — » 32,75
» » 2.o . » 31 — » 31,50
Risetto . . . . » 26 — » 29 —
Mezza grana . » 21,50 » 23 —
Risina . . . . » 18 — » 20 —
Risone nostrano . . » 19 — » 20 —
Granoturco nostrano . » 13,50 » 14,50
» veneto . » 16 — » 17 —
Avena nazionale . . » 18 — » 18,75
» estera . . » 19,75 » 20,25
Orzo nazionale . . » 21 — » 22 —
Segale . . . . » 19 — » 19,25
Miglio . . . . » 16,50 » 175,0
Lupini . . . . » 12 — » 13 —

Tendenza del mercato: Si mantiene sostenuto il frumento.

Pavia.

Frumento nuovo . . L. 22,25 a 22,75
Granoturco . . . » 14 — » 15,50
Avena , . . . » 17,75 » 18,75

Vicenza.

Frumento nuovo . . L. 20,50 a 21,50
Frumentone . . . » 17 — » 18,50
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 21 — a 21,50
Avena . . . » 18,25 » 18,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le L. 21,50 a 21,75
» buono mercant. » 21,25 » 21,40
Frumentone pignoletto » 15 — » 15,25
» gialloncino » 14,50 » 14,75
Segala . . . . » 22 — » 23 —
Avena . . . . » 18,25 » 18,50
Sorgo rosso . . . » 9,50 » 10 —
Riso fino . . . » 39 — » 40 —
» nostrano . . » 75 — » 38 —

Rovigo.

Frumento . . L. 22 — a 23 —
Frumentone . . . » 14,75 » 15 —

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 22 – a 22,75
Frumentone . . . » 14,25 » 14,75
Avena . . . . » 18 — » 18,50

Bologna.

Frumento . . . L. 22,50 a 23 —
Frumentone . . . » 15,50 » 16,25
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Reggio Emilia.

Frumento , . . L. 23 — a 23,75
Meliga . . . . » 14,75 » 17,75

Piacenza

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23,25
Granturco . . . » 14 — » 15,25
Fava marzuola . . » 18,50 » 19 —
» invernenga . . » 20 — » 21 —

Modena.

Frumento . . . L. 22,75 a 23 —
Frumentone . . . » 16 — » 16,50
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 23,25 a — —
Frumentone ferrarese . » 14,50 » — —
Avena ferrarese . . » 17,50 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 23,20 a 23,65
Granturco . . » 15,25 » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 24,25 » 24,75
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Segale . . . . » 18,50 » 19,50
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 26,50
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 28 — a 28,50
» correnti . » 26,25 » 26,75
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia

Grani duri . . . L. 26,50 a 28 —
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 22 — » 24 —
Avena . . . . » 21 — » 21,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27 —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 22 — a 23 —
Orzo . . . . » 13 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumenti stazionari.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 72 a 84
» magri . . . » 55 » 72
Vacche grasse . . . » 61 » 75
» magre . . . » 38 » 60
Tori . . . . . » 63 » 73
Vitelli (p. v.) . . . » 78 » 93
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 150 — a 155 —
Vitelli . . . » 100 — » 105 —

Tendenza dei mercati: Animazione nei vitelli da ingrasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 7,50 a 9 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Alessandria.

Fieno . . . . L. 9,50 a 10,50
Paglia . . . . » 3,75 » 4 —

Torino.

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 9,50 a 10,50
Paglia . . . . . » 3 — » 3,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 9 — » 10,50
Agostano . . . » 9,50 » 10,25
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6,70 a 7,80
Paglia . . . . » 3,40 » 3,80

Treviso.

Fieno . . . . L. 7 — a 8,50
Paglia . . . . » 3,10 » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 7,50 a 8,50
Paglia . . . . » 2,25 » 3 —

Vicenza.

Fieno . . . . L. 8 — a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 70 a 95
Id. di medica . . » 90 » 115

Ferrara.

Fieno . . . . . L. 5,50 a 6 —
Paglia pressata . . » 2,75 » 3,10

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: Sempre in aumento i fieni assai ricercati dall'estero.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Vini vecchi.

Altavilla . . . . L. 34 a 38
Castagnole . . . . » 38 » 40
Vignale . . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 40

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . L. 24 a 32
Brindisi . . . . . » 20 » 28

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

UVE E MOSTI.

Mercati del 12-13 ottobre.

Alba, dolcetti . . . L. 1,90 a 2,10
» barbera . . . » 2,45 » 2,80
» freisa . . . » 2,45 » 2,65
» uvaggio . . . » 2 — » 2,20
Bari, uve da pig. fina . » 1,25 » 1,45
» correnti . . » 0,95 » 1,20
Bologna, uve bianche col. » 1,85 » 1,95
» » di piano . » 1,50 » 1,60
» nere nostr. colle » 1,60 » 1,70
» » di piano . » 1,40 » 1,50
» bianche p. esport. » 1,30 » 1,50
» nere » » » 1,30 » 1,30
Brescia, uva Torre Pass. » 2,60 » 2,65
» » meridionale » 2,20 » 2,30
» Modenese . . » 1,80 » 2 —

Canelli, freisa . . L. 2,30 a 2,60
» barbera . . » 2,30 » 2,60
» uvaggio . . » 1,95 » 2,15
Nizza Monf., barbera . » 2,45 » 2,80
Parma, uva rossa merc. » 1 — » 1,42
» » » fina . » 1,45 » 1,75
» » bianca merc. » 1,30 » 1,35
S. Stefano Belbo, barbera » 2,40 » 3,85
» freisa . » 2,50 » 2,95
Torino, uvaggio . . » 3 — » 3,40
Verona, uva b. da tavola » 2,50 » 4 —
» mantov. e mod. » 1,50 » 1,90
» nostrana nera . » 1,50 » 1,70

Mercati del 13-14 ottobre.

Agazzano, rossa fina . L. 1,70 a 1,80
» mercantile . » 1,50 » 1,60
» bianca fina . » 1,60 » 1,70
» id. mercantile » 1,30 » 1,40
» rossa da mensa » 2 — » 2,10
» b. da mensa . » 2 — » 2,10
Arezzo, nera da vigna . » 1,70 » 1,80
» bianca . . » 1,40 » 1,50
» nera 1ª qual. . » 1,45 » 1,60
» » 2ª qual . » 1,20 » 1,30
» bianca 1ª qual. . » 1,25 » 1,35
» » 2ª qual. . » 1,05 » 1,15
» nera di vigna . » 1,85 » 2 —
» bianca . . » 1,55 » 1,65
Canale, nebbiolo . . » 3,40 » 3,50
» lambusco . . » 2,30 » 2,50
Canelli, uvaggio . . » 1,95 » 2,15
» barbera . . » 2,30 » 2,65
» freisa . . » 2,45 » 2,50
Castell'Arquato, rossa fina » 1,40 » 1,60
» mercantile » 1,20 » 1,30
» bianca fina » 1,20 » 1,40
» mercantile » 0,80 » 1 —
» bianca da mensa » 1,80 » 2,30
Chivasso, uve comuni . » 2,50 » 2,70
» da tavola . » 2,80 » 3 —
Castel S. Giov., rossa fina » 1,80 » 2,20
» bianca fina » 1,60 » 1,70
» id. da mensa » 1,80 » 2,30
Foggia, uva nera . . » 1,10 » 1,15
Fossano, uvaggio . . » 2 — » 2,20
Moncalieri, uvaggio . . » 2,40 » 2,50
Parma, rossa mercantile » 1,25 » 1,40
» fina . . . » 1,45 » 1,80
» bianca fina . » 1,47 » 2,05
Pianello Val Tidone, rossa » 1,80 » 1,90
» id. mercant. » 1,70 » 1,80
» bianca fina » 1,60 » 1,70
» id. mercant. » 1,50 » 1,60
» rossa da mensa » 1,70 » 1,80
» bianca id. » 1,85 » 1,95

Mercati del 15-16 ottobre.

Alba, barbere . . . L. 2,50 a 2,90
» nebioli . . . » 3 — » 3,40
» uvaggio . . . » 2 — » 2,30
Canale, lambruschi . . » 2,50 » 2,75
Modena, uva pian. Sorb. » 2 — » 2,20
» Salamino . . » 1,50 » 1,70
» comune di 1ª qual. » 1,30 » 1,50
» » 2ª qual. » 1,10 » 1,30
» d'oro . . . . » 1,20 » 1,50
» bianca comune . » 1 — » 1,20
» vigna . . . » 1 — » 1,20
» uva colle: lambr. » 1,50 » 1,70
» comune 1ª qualità » 1,40 » 1,50
» » 2ª qualità » 1,10 » 1,30
» d'oro . . . . » 1,20 » 1,40
» bianca Trebbiano » 1,30 » 1,60
» » comune . » 1 — » 1.10
Mondovì Breo, neirani . » 2,20 » 2,30
Parma, rossa mercantile » 1,05 » 1,40
» » fina . . . » 1,45 » 1,80
» bianca fina . » 1,75 » —
Torino, uvaggio . . » 3 — » 3,25

Medie generali.

Acqui: moscato . . . L. 27,14
uve bianche . . . . » 19,84
uve nere . . . . » 11,20
barbera . . . . . » 23,80
Asti: barbera . . . . » 26,93
uvaggio . . . . . » 25,84
Nizza Monf.: moscato . . » 28,55
uvaggio . . . . . » 22,37
barbera . . . . . » 25,67
Oleggio: uva nostrana . . » 21,72
uva americana . . . » 12,57
Reggio Emilia: uva nera . » 13,34
S. Damiano d'Asti: barbere . » 26,51
uvaggio . . . . . » 22,81

Vini nuovi.

Alba, dolcetti . . . L. 28 a 32
Nizza Monf., uvaggi . . » 30 » 35
Vignale Monf. . . . » 29 » 36
S. Salvatore . . . . » 28 » 29
Arezzo, nero 1.a qualità . » 35 » —
» » 2.a » . » 30 » —
» » 3.a » . » 25 » —
» bianco . . . » 18 » 20
Desenzano . . . . » 24 » 26

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 77 — a — —
» » americano . » 76 — » — —
» » nazionale . » 74,50 » — —
Zolfo raffin. in panni . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —

Andamento dei mercati: Sostenuto e con tendenza all'aumento.

FRATELLI INGEGNOLI
MILANO
CORSO BUENOS-AYRES 54
CERERE
FRUMENTO - SEGALE - ORZO - AVENA
FRUMENTO FUCENSE.
Vegetazione robustissima, resistente a qualsiasi intemperia, non va soggetto alla ruggine e nebbie, paglia alta 2 metri, produzione superiore a tutte le varietà. Raccomandato dai Sindacati Agricoli e Consorzi Agrari.
100 chilogrammi L. 35.
Pacchi postali franchi di porto in tutti i Comuni del Regno, di 5 chilogrammi L. 3,50.
Frumento Noè (Blè Noè) 100 chili L. 35.—
Un pacco postale di 5 chili . . . » 3,50
Frumento di Cologna Selezionato,
100 chili . . . . » 33.—
Un pacco postale di 5 chili . . . » 3,50
Frumento Rosso Varesotto,
100 chili . . . . » 33,—
Un pacco postale di 5 chili . . . » 3,50
Frumento RIETI Originario,
100 chili . . . . » 40,—
Un pacco postale di 5 chili . . . » 4,—
Frumento RIETI prima riproduzione ferrarese, 100 chili . . . . . » 32,—
Un pacco postale di 5 chili . . . » 3,50
Segale di Lombardia, 100 chili . . » 28,—
Un pacco postale di 5 chili . . . » 3,—
Orzo Invernengo, 100 chili . . . . » 30.—
Un pacco postale di 5 chili . . . » 3,50
Trifoglio incarnato. — Dà abbondante foraggio alla fine d'inverno ed in principio di primavera.
Si semina in autunno in terreni leggeri o poco fertili, oppure sulle Stoppie di un cereale.
100 chili L. 70 — Un chilo L. —,80
Un pacco postale di 5 chili L. 5,50
Trifoglio pratense, Erba medica, Lupinella, Sulla, Lojetto o Erba maggenga, Veccia, Lupini, Colza.
Per avere foraggi in autunno. Senape bianca. — Pianta precocissima assai appetita dal bestiame: seminata al 15 settembre, raggiunge dopo un mese l'altezza di 60 centimetri e si può lasciare nel campo fino ai geli. Produce circa 200 quintali di erba che può essere agevolmente fienata. Seminare in ragione di 20 chili all'ettaro.
100 chili L. 70 — Un chilo Cent. 80.
Un pacco postale di 5 chili L. 5 fr. di porto.
Ortaggi. Cassetta 25 qualità sementi d'orto L. 6, franca di tutte le spese nel Regno.
Fiori. Cassetta 20 qualità sementi fiori, L. 2,50.
Piante. Alberi fruttiferi. - Agrumi - Olivi - Gelsi - Piante per imboschimento - per Viali - per Siepi da difesa - per Ornamento - Camelie - Magnolie - Rosai - Abeti - Cipressi - Rampicanti - Gigli - Tuberose, ecc.
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

STABILIMENTO DI COSTRUZIONI MECCANICHE E FONDERIE

DIPLOMA D'ONORE

Esposizione Internazionale Milano 1906 39-29

PREMIATA SUINICOLTURA STANGA

CROTTA D'ADDA (Prov. di Cremona)

Catalogo a richiesta

Catalogo a richiesta

Grandi Jorkshires, Berkshires, Tamworths
Large Black

52-51

FABBRICA MECCANICA DI BOTTI

PREMIATA COLLE MIGLIORI ONORIFICENZE ALLE PIÙ IMPORTANTI ESPOSIZIONI

MILANO - LUIGI GARETTO - MILANO

Angolo Viale Magenta e Corso Cristoforo Colombo — (all'ex dazio di Porta Genova)

TELEFONO 1711

BOTTI SPECIALI PER VAGONI SERBATOI E FABBRICHE BIRRA

Impianti completi di cantine ed enopolî

BORDOLESI PER ESPORTAZIONE

E BARILI DIVERSI

(pronti all'uso Brevetto Garetto)

TINI, VASCHE
e Recipienti diversi
uso industria

Preventivi e catalogo dietro richiesta

NB. - Nei miei magazzini trovasi costantemente pronto un copioso assortimento di botti fino alla capacità di 200 ettolitri: prezzi a convenirsi. 52-28

MOTORI A BENZINA della Casa Vermorel

ADATTABILI A QUALSIASI MACCHINA ENOLOGICA OD AGRARIA

Motore a 2 cavalli, cilindro a acqua, volante e puleggia, valvole automatiche, cilindro 70 mm. corsa 74 mm. . . . L. 500
Motore a 3 cavalli, cilindro a acqua, valvole automatiche, cilindro 80 mm., corsa 87 mm. . . . . » 600

Il nostro meccanico darà tutti gli schiarimenti, e andrà a montare i motori col solo rimborso della spesa di viaggio.

Dirigersi a **Casa Ottavi** — Casale.

CARRELLI PORTA SACCHI

PREZZI VANTAGGIOSISSIMI

Carrello porta sacchi tipo Bologna . . L. 19 —
» » » » Parma . . . » 23 —
» pesante, porta bauli, casse, ecc. . » 46 —

CASA OTTAVI — CASALMONFERRATO.

Telefono interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63 05.(45.113)

Anno 52° Casale Monf., 11 Novembre 1906 Num. 45.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell' agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 45 - 1906 — VOL. 2° - (95^mo^ della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. **10** —	Anno	L. **12** —
Semestre	» **5,50**	Semestre	» **6,50**

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. Ottavio Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. Aducco — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. Ottavi e A. Marescalchi — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . » 2 —
15. T. Poggi — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. Bruttini — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. Marescalchi — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. Poggi — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . . » 4,50
30. A. Garofoli — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. Tamaro — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. De-Astis — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. Carpenè — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . » 2 —
37. F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. Besana — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. Sansone — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. Conti — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del " Coltivatore „ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* (in preparazione) . . . . » — —
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 3,50
68. L. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* (in prep.) » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

MONTICELLI

SOMMARIO.

I fiumi veneti ingrossano!

LA LEGGE PEL MAGISTRATO ALLE ACQUE

Allorchè i fiumi veneti ingrossano e la piena apporta rovine e miserie nelle campagne e gli agricoltori premono angosciosamente sui pubblici poteri per aver immediato soccorso, si torna regolarmente a discuter sulle cause e sui rimedii e si dicono e si stampano le cose più vere del mondo, biasimando ognuno l'incertezza dei provvedimenti tecnici e l'estrema lentezza dei conforti governativi.

Chi non sa che meglio che rialzar gli argini e renderli più robusti e capaci di contrastar la violenza dell'acqua varrebbe regolare le condizioni dei bacini montani? Milioni costerebbe il lavoro fatto all'alto, ma sarebbero spesi defininitivamente, e il decorso delle piene si farebbe sempre meno rapido e l'acqua scendente trasporterebbe sempre minori materie ingombranti. Invece si debbono spendere milioni al basso, e la spesa è continua.

Chi non è stato testimone dell'empirismo, dell'incertezza, con cui sovente nei casi di grosse piene e di pericolo incalzante vien provveduto ai ripari, e ciò per la lentezza delle decisioni e per la deficienza di tecnici che siano pratici dei luoghi e di tutto l'intricato sistema idraulico?

Poichè è qua il guaio maggiore. Fa difetto il più delle volte il personale competente, dal quale gli interessati attendono giustamente non solo la preparazione degli studii e dei progetti per le sistemazioni idrauliche, ma la rapidità e l'opportunità dei provvedimenti. Allorquando un fiume esce dal suo alveo, ed è urgente limitare i danni ed evitare le maggiori rovine non si deve più studiare: *oportet studuisse!*

Si tratta di interessi cospicui, di alti doveri. Si tratta di migliaia di famiglie d'agricoltori, alle quali ogni lor bene vien soppresso crudelmente, improvvisamente e che non possono essere alla mercè della tardigrada burocrazia o d'un ingegnere sbalzato dalla Sicilia o dalla Toscana ed ignaro delle condizioni specialissime del Veneto. Si tratta di territorii bonificati, di centinaia di migliaia di ettari, soggiacenti al livello del mare, tenuti costosamente asciutti con montagne di carbone che alimentano le macchine idrovore, e che allorchè un fiume da un dislivello di cinque o sei metri si rovescia a inondarli, hanno immediato supremo bisogno di provvedimenti energici quanto sapienti.

Ecco perchè tutta quanta la regione veneta chiede non solo un ufficio regionale, con poteri speciali per tutto ciò che ha tratto a tale materia, ma vuole che il personale sia assolutamente specializzato, cresciuto nei luoghi, o da lunga pezza reso esperto a risolvere quelle gravi, quelle speciali difficoltà. Ecco perchè la popolazione più mite d'Italia si è agitata chiedendo una legge che garantisca più pronta, più sicura, più efficace l'azione governativa.

A chi, nel giugno scorso, volle opporsi a tal legge, che scioglieva dopo tutto un impegno preso coll'altra legge 13 giugno 1905 (1) bastò obbiettare ch'ei non conosceva affatto le peculiari condizioni della campagna veneta. Sono ben 397 chilometri di argini che difendono le campagne coltivate, là dove l'Adige, l'Alpone, il Chiampo, il Guà hanno il loro letto più elevato di quello delle campagne stesse, con un dislivello, in parecchi luoghi, di qualche metro. I danni della rottura degli argini e delle conseguenti inondazioni non sono, in conseguenza, mai lievi. Basterà rammentare un dato recente, un disastro per cui troppo ancora dolorano molti e molti agricoltori del Veneto: dalle notizie raccolte dai prefetti di Venezia, Padova, Rovigo, Vicenza e Verona, gli ettari inondati nel maggio 1905, tutti coltivati, ascesero a circa 127 mila, con un danno, per la perdita di tutti i raccolti, abbattimenti di case e di manufatti, di 31 milioni di lire!

L'on. Gianturco, ministro dei lavori pubblici, riconobbe la necessità di disposizioni legislative speciali per la regione veneta, e resistendo alle osservazioni, non senza gravità, degli on. De Nava, Riccio e d'altri, diceva alla Camera nella prima tornata del 22 giugno: « Noi coll'art. 5 veniamo, per così dire, a localizzare il magistrato delle acque. E' questa certamente una deroga grave alle norme consuete; ma non è nè la prima nè l' ultima e in ogni caso essa è utile... Questa infatti è la ragione vera della legge; se tale specializzazione non ci fosse, essa non avrebbe nessun significato pratico ».

La legge che istituisce nelle regioni venete il magistrato alle acque, legge provvida di decentramento e di previdenza, proposta da prima dal Luzzatti a nome di

(1) L'art. 5 dice: « Con legge speciale si istituirà una direzione per le opere idrauliche nella regione veneta e provincie finitime, con sede in una città del Veneto ».

tutta la deputazione veneta, imposta ai burocratici dei Lavori pubblici che vedono per essa vulnerato il loro dominio, studiata a lungo e difesa gagliardemente da una commissione parlamentare di cui fu presidente l' on. E. Maraini, segretario l'on. Camerini e relatore poderosamente efficace l'on. Romanin Jacur, fu votata dalla Camera con 200 voti favorevoli e 30 contrarii, e trovasi ora dinnanzi al Senato.

Furono attribuite all'alto consesso intenzioni ostili alla legge. Non lo crediamo. Se in origine si poteva obbiettare che si portasse una deroga ai nostri ordinamenti amministrativi, anzi — come un oratore affermò — una vera antinomia colle leggi generali, è giusto il riconoscere che nel lungo lavorìo di discussione e in seno alla Commissione, e nel riordinamento del disegno di legge, fatto d'accordo col nuovo ministro on. Gianturco, e infine nella faticosa discussione del 22 giugno la legge passò alla trafila del più severo controllo, tantochè ne uscì — come ebbe a lamentare il deputato padovano on. Alessio — con « soppressioni di una gravità eccezionale ».

L'art. 7, intorno al quale si era accesa così vivace disputa, ne uscì ridotto anzi mutilato al punto che la provvida opera di decentramento che i veneti chiedevano e speravano e che alla lor volta temevano i burocratici, ne viene sensibilmente compromessa. Sono ormai ben limitate le attribuzioni, tanto in materia idraulica, quanto in materia forestale che si affidano al magistrato. La prima tendenza, dichiarata troppo assoluta, per cui si costituiva un corpo di funzionarii addetti al magistrato in un ruolo organico proprio, fu corretta, appagandosi i rappresentanti del Veneto di un nuovo testo col quale si dispone che il personale del genio civile addetto al magistrato alle acque non possa essere distratto dai suoi uffici ordinarii se non temporaneamente.

Noi crediamo adunque, che mentre permangono tuttora le funeste conseguenze dei disastri del 1905 e già s'addensano nuovi pericoli per l'imperversare della stagione, il Senato del Regno non penserà di crear nuovi ritardi a questa legge che, se speciale vuol pur chiamarsi, avrà virtù di non render necessarie tutte quelle altre davvero speciali — e tutte leggi di milioni — che sotto la sferza del disastro il Parlamento è quasi ogni anno costretto a votare.

E. Ottavi.

Note di stagione

Semina frumentone sistema Dalfiume — Sarchiatura frumenti.

Fra le note di stagione, in novembre, la semina del frumentone!?
E pure proprio in questi giorni, e non più avanti, è solo possibile apparecchiare la terra, se in primavera si vuole adottare il tante volte lodato ed illustrato sistema Dalfiume.

Ma diciamolo subito a scanso di errori, disillusioni e non desiderate..... benedizioni all'indirizzo di chi suggerì.

Solo nei terreni argillosi si può, *si deve* usarlo!

Dopo erpicato il campo, con un aratro comune, senza antivomere, si aprono dei solchi distanti uno dall'altro circa un metro (più o meno a seconda della varietà di frumentone che si intenderà seminare: più distanti per quelle a grande sviluppo) profondi non più di 25 centimetri, e diritti.

Si curi la massima uniformità, così nella profondità, come nella distanza dipendendo da queste il risultato finale.

Appena la terra sarà secca da permettere senza danno ad una donna di andare nel campo con una carriuola, o a due con una barella, si distribuirà entro i solchi il letame formato dalle lolle dello scorso anno, da spazzature di strada, di cortili ecc. in una parola così *maturo* da essere quasi ridotto in polvere.

Si potrà anche attendere il ghiaccio e, se abbastanza grosso,

e con maggiore economia, spargere il letame con uno dei comuni barocci tirati da un cavallo o da un leggero somarello.

Ma si eviti di pestare poichè in questo caso il danno sarebbe superiore al beneficio.

Meglio piuttosto seminare senza aver letamato!

Per le altre operazioni completerò la nota a momento opportuno.

∴

Quante volte si riconosce l'utilità di sarchiare il frumento ma poi una primavera umida lo impedisce?

E quante volte, anche permettendolo, non si arriva a marzo, con frumenti così infestati da cattive erbe da rendere l'operazione, se non impossibile, certo difficile?

Il proverbio: chi ha tempo non aspetti tempo calza stupendamente pel caso nostro!

Alla fine di novembre e, se la stagione corre buona, anche ai primi di dicembre molte delle più comuni e dannose leguminose e graminacee hanno germinato e fanno verde (veccie, avena fatua, coda sorcina) e il toglierle subito costituisce un immenso beneficio pel frumento.

Aggiungasi che in questa stagione è più facile avere abbondanza di mano d'opera, mentre in primavera si avvera il caso opposto.

Si sarchii adunque, sicuri di eseguire una delle più importanti operazioni colturali.

E. Petrobelli.

Il Congresso risicolo a Pavia

Di questo congresso, al quale parteciparono i rappresentanti della Cina, del Giappone e della Grecia, ed al quale aderirono le principali nazioni che fanno della risicultura, si può dire che è completamente riuscito, giacchè esso portò un nuovo contributo alle conoscenze che si avevano sulle questioni che interessano la coltivazione del riso.

Gli argomenti da discutersi erano quattordici; ma quelli trat-

tati furono appena nove, in causa dell'assenza dei relatori e più ancora della mancanza di tempo.

I relatori a questo Congresso furono: il dr. Novelli sopra « *La risaia e la rotazione agraria in rapporto alle condizioni economico-rurali* »: il prof. Menozzi sopra » *Nuove concimazioni della risaia* »; il prof. Branchini sopra « *La meccanica agraria e la coltivazione del riso* »; il prof. Farneti sul « *Brusone del riso* »; i prof.ri Farneti e Branchini sulla « *Variabilità delle diverse razze di riso introdotte* »; il prof. sen. Golgi sopra « *Le condizioni economiche, fisiche e sociali dei contadini delle zone risicole* »; l' on. ing. Bergamasco sul « *Trattamento doganale del riso* »; l'avv. Negri sul « *Trattamento daziario comunale del riso* »; l' avv. Galbarini sopra « *La legislazione attuale e il lavoro in risaia* ».

Di tutti i temi trattati, quelli improntati a nuove vedute sono stati il tema svolto dai prof. Farneti e Branchini e il tema sul brusone.

Nel campo della meccanica agraria il presente congresso potè trovare la seminatrice da riso, la quale, se non ha ancora raggiunto i perfezionamenti delle seminatrici da grano, può però essere consigliata senz'altro agli agricoltori.

Il relatore prof. Franchini, allo scopo di poter poi fare una sarchiatura meccanica al riso, consigliò lo studio della trazione indiretta della macchina seminatrice e della futura sarchiatrice che dovrà camminare sulla stessa strada percorsa dalla prima, ma con gli apparecchi lavoranti che stiano fra una linea e l'altra.

Riguardo alla questione del brusone, il prof. Farneti portò un prezioso contributo, essendo egli riuscito non solo a riprodurre tutte le forme sotto le quali fu trovato il brusone in Italia e al Giappone dai diversi studiosi, ma anche a far sviluppare artificialmente la malattia e dimostrare come questa non compaia allorchè non sono presenti i germi del fungo che ne è la causa. Essendo poi intervenuto il prof. Brizi che ammette essere il brusone prodotto da alterazioni fisiologiche, e per conseguenza non trovandosi d' accordo i due scienziati sulla causa del brusone, il Congresso concluse essere necessario di studiare nuovamente la questione.

L'argomento della variabilità delle diverse razze di riso introdotte meritava uno studio, perchè esso si collega con la questione della resistenza al brusone. É noto infatti come i risi appena introdotti in Italia abbiano una resistenza al brusone e cattive qualità bromatologiche, e come colla cultura da noi migliorino le dette qualità bromatologiche, ma diminuisca la resistenza al brusone. Il Farneti avrebbe trovato che colla coltivazione da noi si inducono nella pianta delle modificazioni anatomiche, influenzate specialmente dalla concimazione.

Se questo fatto sarà confermato da ulteriori studi, si avrà una base per creare, colla selezione, varietà resistenti al brusone, giacchè la selezione, come è fatta ora, scegliendo le piante sane, è molto empirica. Invero le piante più grosse, apparentemente più robuste, sarebbero, secondo gli studi del Farneti, più facili a brusonare.

Dalla dotta relazione del senatore prof. Golgi, il congresso apprende le ultime vedute scientifiche sulla profilassi della malaria, vedute che dimostrano l'inutilità di molte disposizioni legislative come quelle che vorrebber vietati i lavori prima del levar del sole e dopo il tramonto. Si apprende altresì che nelle plaghe risicole la mortalità, come la percentuale degli scarti alla leva militare, che sono indici delle condizioni sanitarie, siano più basse che nelle plaghe ritenute salubri; questo forse perchè la risaia induce buone condizioni economiche. In generale si è d'accordo sulla necessità di una legge che tenda a salvaguardare i lavoratori dalla infezione malarica.

Questo argomento svolto dal senatore Golgi si compenetra con quello svolto dall'avvocato Galbarini che riguarda la legislazione sul lavoro in risaia. E questo argomento è quello che più interessò i congressisti, specialmente perchè in quest'anno si sono avuti i colossali scioperi del Vercellese e Novarese che impensierirono seriamente i risicultori.

L'avvocato Galbarini, con quella finezza e arguzia di ragionamento che lo distingue, dopo aver passato in rassegna la nostra legislazione sulla risaia, volle provare come una legge che riducesse le ore di lavoro a 8 e anche 9 fosse pregiudizievole per i coltivatori di riso e per i lavoratori. Per i coltivatori perchè non

permetterebbe, specie colla scarsità di manodopera, di eseguire il lavoro di monda in tempo utile, e sarebbe pregiudizievole al raccolto per l'essiccamento del riso che abbisogna di tutto il sole; e sarebbe dannosa ai mondatori perchè protrarrebbe di troppo la monda nei mesi più caldi e quando il riso è molto alto e quindi faticoso da mondare, e, ciò che più importa, essa farebbe diminuire la coltivazione del riso.

Si notarono due correnti: una che vuole che la legislazione rifletta solo la questione igienica, l'altra che vuole che rifletta anche la questione economica e stabilisca un contratto di lavoro.

Il Congresso votò alla fine un ordine del giorno in cui la parte principale riguarda l'istituzione di commissioni arbitrali per definire le controversie fra proprietari e contadini.

Il fatto citato che le 8 ore di lavoro ridurrebbero la coltivazione del riso avrebbe dovuto avere una dimostrazione con dati di fatto tolti da conti culturali, dati che avrebbe potuto fornire molto bene l'illustre professor Bordiga se avesse potuto svolgere il suo tema: « *La risaia nella economia agraria italiana* ».

L'argomento che più interessa il risicultore è quello della mondatura, perchè è la monda che importa la massima fra le spese di coltivazione ed è anche quella che diede luogo alle controversie fra rappresentanti dei lavoratori e proprietari di risaie.

È quindi con piacere che fu accolta la proposta di studiare le erbe dannose al riso nel loro ciclo biologico per farne argomento nel prossimo congresso che fu fissato a Vercelli.

V. Gobbetti.

Il vigneto nelle sabbie marine

I.

L'anno decorso, nei n.i 28-29 del *Coltivatore*, scrivendo sulla coltivazione della pineta nelle sabbie marine lucchesi, accennavo anche a quella della vite, la quale, protetta, nella maggior parte dei casi, per suo mezzo, dai furiosi venti che imperversano sul

litorale, è infatti coltivata nelle aride (1) sabbie di Viareggio, Torre del Lago, Forte de' Marmi (Pietrasanta) a guisa di lunghe striscie a *vigna*, che con la discreta produzione di un vino leggero, gradito, brillante, han dato luogo alla loro continua estensione, tanto che molti proprietarî lasciarono e lasciano le culture erbacee per darsi alla vite ed alla industria enotecnica.

Da poco tempo, a turbare l'orizzonte di felici guadagni, è venuto il pidocchio che non perdona! La fillossera è stata rinvenuta nell'estate del 1905 anche nelle sabbie marine lucchesi, e precisamente in un vigneto appartenente a mio padre, in una località detta il Secco nel Comune di Camaiore. L'appezzamento che ha ospitato la fillossera è assai piccolo (sotto i 2000 m^2); d'impianto recente e posto in mezzo ad altre *vigne*, assai più avanti in età. É utile rilevare che nell'appezzamento fillosserato, le piante ammalate sono limitate a quelle poche, che il proprietario fece venire..... da uno di quei tanti vivaisti che garantiscono, nel *modo più certo*, l'*immunità* dalla fillossera, dalla diaspis, ecc., la *varietà* e la *bontà* delle loro piante, maglioli o barbatelle, gelsi o fruttiferi!

In ogni modo, il caso che l'infezione fillosserica siasi soltanto limitata a quelle poche piante... esotiche per la località, prova, o meglio riprova il noto asserto che la sabbia ostacola la diffusione dello spietato insettaccio.

Ma... non si disse che la fillossera si propaga anche per mezzo della forma alata che ha a disposizione il vento... oltre le ali?

---

(1) Per avere un'idea approssimativa della composizione fisico chimica delle sabbie in cui coltivasi la vite, riporto qui i risultati di un'analisi sommaria, che ebbi occasione di fare nel laboratorio chimico-agrario dell'Università di Pisa, sopra un campione prelevato nelle sabbie di un vigneto denominato il Secco, in quel di Camaiore.

Per ogni 100 parti in peso.

acqua igroscopica	0,750	azoto totale	0,186
materia organica	1,050	anidride fosforica	0,046
materie sabbiose	86,050	calce	1,680
materie argilliformi	7,030	magnesia	0,115
carbonato calcareo	2,100	cloruro potassico e sodico	1,080
sostanze disciolte, perdite	3,020		
	100,000		

Ed allora, come spiegare che nello stesso appezzamento — relativamente piccolo — la fillossera siasi rinvenuta sulle radici di poco più che 10 piante? Forse le *generazioni*, non si saranno ancora riprodotte nei pochi anni trascorsi e... speriamo, che l'infezione sia arrestata colla distruzione del piccolo appezzamento. Certo il caso è, secondo me, degno di nota per i contradditori delle ultime cognizioni sul problema fillosserico; ma... essendomi proposto di svolgere altro argomento, lascio la fillossera per esporre le considerazioni economiche promesse (1).

* * *

Costo dei lavori d'impianto. — Il vigneto s'impianta in terreni che erano prima *campivi*, o in terreni lasciati di recente dal mare. In quest'ultimo caso il vigneto non è protetto dalla *pineta;* ma i proprietarii più accorti fanno dei ripari con alte siepi di *evonimus* o con siepi morte di *stipa*.

Il terreno è sempre lavorato a due fitte di vanga per una profondità di 70-80 centimetri. Quando il vigneto s'impianta nelle sabbie lasciate di recente dal continuo ritirarsi del mare, prima dello scasso, si spianano le dune e si livella il terreno. Per quanto il terreno sia sciolto, la piantagione dei maglioli o delle talee non si effettua col *fora-terra*, ma in *buche* o in *fosse* previamente aperte al momento dell'impianto in primavera.

In quel di Forte dei Marmi (Pietrasanta) i filari del vigneto sono distanti 3 metri: le viti nel filare 30-40 cm. Così in ogni ettaro vivono dalle 10.000-11.000 viti.

In quel di Viareggio e di Torre del Lago i filari sono tenuti

(1) Nelle esplorazioni della campagna fillosserica di quest'anno è stata nuovamente riscontrata la fillossera in un altro vigneto, vicinissimo al primo, e questo è ormai distrutto; ma, anche questa volta, la fillossera è stata trovata sopra un numero ristrettissimo di piante: sopra 4 e separate da discreta distanza l'una dall'altra.

Già gli studi fatti fare dal Ministero d'agricoltura classificarono le sabbie lucchesi come sabbie di 2° grado per rispetto alla loro refrattarietà al dilagarsi dell'invasione antifillosserica.

Penso che il caso delle sabbie delle marmi lucchese non merita di passare inosservato, e che ad esso non debbasi applicare, senz'altro, il sistema distruttivo. Se le sabbie lucchesi non permettono il dilagare della fillossera non è più giusta l'applicazione del sistema curativo? B. T.

ad una minor distanza (m. 1,5-2) e le viti nel filare ad una distanza maggiore (1,20-1,50).

A causa di queste diverse distanze adottate nell'impianto, cambia anche il sistema di allevamento. La potatura consiste nel lasciare il *cornetto* ed il *tralcio a frutto;* ma mentre nel Viareggino il *tralcio a frutto* si distende ad archetto sul filo di ferro nella direzione del filare, in quel di Forte de' Marmi il *tralcio a frutto* distendesi sul davanti del filare, perpendicolarmente, in modo da assicurarlo ad un filo di ferro od a canne, formanti un filare distante 70-80 cm. dal primo, ed alto da terra 40-50 cm.

Il confronto fra questi due sistemi di tenere la vite nelle sabbie marine lucchesi, in condizioni di clima e terreno pressochè identiche, mi fanno schierare tra le file di O. Ottavi, il quale riteneva dannosa e non economica la piantagione fitta in terreni aridi e climi caldi. Non vale il credere che in queste circostanze la piantagione fitta impedisca al sole di prosciugare soverchiamente il terreno, e che perciò venga favorita la vegetazione e la ricchezza zuccherina dell'uva. Ottavio Ottavi notava come in Corsica, per la piantagione troppo fitta, la vite dava fruttificazione intermittente ed invecchiava precocemente.

La stessa cosa ho osservato io per i due sistemi di coltivare la vite nelle sabbie marine, nonostante che nelle annate abbondanti i vigneti di Forte de' Marmi producano più di quelli del Viareggino. E ciò vedremo meglio in seguito.

Esaminiamo pertanto le spese d' impianto nei due anni, in cui non si ha produzione affatto. Al terzo anno la vite comincia a produrre.

Costo d'impianto di 1 ettaro coltivato a vigna in quel di Forte de' Marmi:

Primo anno	Opre d'uomo	Costo
1. Pianeggiamento del suolo e scasso reale	200	L. 300 —
2. Fosse distanti da asse ad asse m. 3 . .	222	» 33,30
3. Piantagione dei maglioli	10	» 15 —
4. Maglioli 11.110 a L. 1 0[0	—	» 111,10
5. Letame di stalla e spargimento L. 9 a filare	—	» 299,97
6. Interessi sul cap. ant. in L. 759,37 al 3 0[0	—	» 22,80
Totale spese del primo anno . . .		L. 782,17

Secondo anno	Opre d'uomo	Costo
1. Costituzione dei filari	17	L. 25,50
2. Filo di ferro su due fili kg. 198 a L. 0,45	—	» 89 —
3. Paletti, 6 per ogni filare, ossia 200 a L. 0,35	—	» 60 —
4. Canne L. 4 per ogni *staio* (m² 1016) . .	—	» 40 —
5. Sostituzione dei maglioli non attecchiti 10 %	—	» 12 —
6. Potatura	10	» 15 —
7. Zappatura n.° 2	50	» 75 —
8. Trattamento anticrittogamico compresa la manodopera	—	» 7 —
9. Interessi sul cap. ant. in L. 323,5 al 3 %	—	» 9.69
Totale spese dell'anno secondo . . .		L. 333,19

Costo d'impianto alla fine del secondo anno:

Spese del secondo anno	L. 333,19
Spese del primo anno e interessi	» 805,63
Interessi composti del cap. fond. (L. 500) al 6 %	» 61,80
Tasse e interessi di due anni	» 16,97
Altre spese durante i due anni	» 20 —
Totale dei cap. direttamente e indirettamente investiti al secondo anno .	L. 1237,59

I vigneti di Forte de' Marmi, come capitale fondiario, costano poco (da 3 cent. a 7 cent. il m²) e il fisco li colpisce lievemente, perchè in mancanza del nuovo catasto, sono considerati come terra non soggetta a coltura.

La spesa totale d' impianto in L. 1237,59 deve essere ripetuta in quel di Forte de' Marmi ogni 28-30 anni, chè di tale durata è quivi la vita del vigneto. Nel Viareggino, la spesa d' impianto è maggiore (L. 1300); ma la vigna ha una durata di 10-12 anni di più.

In ogni modo, le spese incontrate durante la *stazione improduttiva* devono essere reintegrate con successive *quote d'ammortamento* durante gli anni di vita del vigneto.

E la massima parte degli autori, e fra questi il compianto prof. A. Muzii, dividono appunto il totale dei capitali direttamente ed indirettamente investiti nell' impianto e nella costituzione del vigneto in tante quote annuali quanti sono gli anni di vita del vigneto stesso.

Però, considerato che la vite produce disugualmente nelle diverse stazioni di produttività, ci è sembrato più razionale, dal

punto di vista teorico, il dividere la somma dei capitali direttamente ed indirettamente investiti nell'impianto e costituzione del vigneto, prima, proporzionatamente alle medie produttività di ciascuna stazione; e le rispettive quote così ottenute, ripartirle in altre annuali, secondo la durata della rispettiva stazione di produttività, adottando le ordinarie formule dell'annualità.

(Cont.).

Langhirano. Dr. Bertani Tomei.

All' Esposizione di Milano

VIII.

Prodotti dell'agricoltura e per l'agricoltura.

L' Italia madre, madre di biade e viti, ha mandato appunto principalmente cereali e vini all' esposizione di Milano. Poteva certo mandarne di più e poteva il comitato meglio coordinare i prodotti esposti, ma... pazienza.

In fatto di cereali sono notevoli le mostre collettive organizzate dal commissariato civile della *Basilicata* e dalla cattedra agraria ambulante di *Pavia*.

Quest'ultima è accompagnata da una splendida monografia dell' egregio prof. A. Branchini che dirige la cattedra pavese; un elegante e veramente istruttivo opuscolo in grande formato.

Se tutti accompagnassero i prodotti, almeno quando rappresentano una collettività o una regione importante, con lavori di questo genere, le esposizioni sarebbero cento volte più istruttive.

La mostra di Pavia raccoglie poco ma bel granturco (del cav. *A. Guarneri* di Pavia) di varietà selezionata che dà su sfatticcio di prato mediamente 50 q.li l'ettaro, pochi frumenti (il gentil rosso di *Attilio Cabrini* di Vigonzone e la notevole varietà *quattro coste* ottenuta dai bravi *fratelli Gobbetti* di S. Cristina; un po' di avena e segale dei Guarneri e Cabrini ora ricordati) e molti invece e vistosi campioni dei bei *risi* coltivati in quella zona che produce 750.000 q.li di risone all' anno. Vediamo fra essi quel *Lencino*

che è ancora il più coltivato nel Pavese e che viene selezionato continuamente per cura della cattedra, con ottimi risultati: vediamo il *Giapponese biondo* coltivato da *Angelo Boni* di Zubo; il *Siam* coltivato ora in grande da *Antonio Cabrini* a Marzano, varietà a grande sviluppo, seme aristato, grano lungo e grosso molto redditivo ed apprezzato; resiste finora al brusone; il *Kitayma* presentato da *Attilio Cabrini* di Vigonzone, varietà ancora quasi nuova, assai resistente al brusone, di forte produttività, ma poco apprezzata sul mercato; il *nero di Vialone* coltivato dai *fratelli De Vecchi* di Vialone e da loro ottenuto per selezione, ricercatissimo sul mercato, e molto produttivo.

Altre varietà di riso che si presentano come buona novità sono il *Puglia sarda* dei *fratelli Gobbetti* di S. Cristina, che avrebbe i pregi del *Ranghino* senza essere sensibile al brusone; il *Provvidenza* del cav. Guarneri di S. Sofia e dei *fratelli Vittorio* di Pieve Albignola i quali presentano anche quel riso *Taitù* che è favorevolmente noto ai novaresi e il *Giappone nero;* il riso *Bomba* importato dalla Spagna di *Ambrogio Aguzzi* di Torre del Mangano; il *Giappone di Vialone* dei ricordati fratelli De Vecchi e parecchie varietà allo studio raccolte dai bravi fratelli Vittorio di Pieve Albignola.

Certo, come notammo in altra occasione, se vi è grande coltura agraria che sia oggi oggetto di studi diligenti e di pazienti investigazioni questa è il riso e ben a ragione le zone interessate chiedono che sorga una stazione per lo studio sistematico scientifico-tecnico della risicultura, che ha tanta importanza nel nostro paese e ci da tanta ricchezza.

Dei rinomati frumenti da semina di Rieti vediamo una bella mostra dell'*Unione produttori grano da seme* di Rieti, e dei frumenti Cologna la mostra interessante del *Cav. Camillo Brena* di Verona; bei frumenti toscani son presentati da *A. Bartolomei* e dall'amministrazione *B. Corsi*, entrambi di Anghiari (Arezzo); frumenti sardi dal *Consorzio agrario* di Sassari.

Di *canapa* non abbiamo veduto che saggi belli di due coltivatori del Napoletano, *Angelo Canciello* e *Angelo Ferro*, entrambi di Frattamaggiore. Oh, i miei valorosi canapicultori del Bolognese perchè hanno mancato all'appello? Si sarebbero fatti onore. Per-

bacco, più della canapa fa figura a Milano lo *zafferano* che è prerogativa, si può dire, di una sola provincia italiana. Ne presentano *Antonio Calderoni* di Prata d'Ansidonia, *Matteo Rinaldi* di Fontecchio, *Ciolina Biaggi fr.lli* di Aquila, e la *Società Aquilana* che ha però sede a Milano in via Broggi 15.

Il *tabacco* ha la sua mostra a parte, della Direzione del monopolio. Vi sono però bei campioni di coltivatori riuniti dal *Consorzio agrario di Capo di Leuca* in Tricase di Lecce. Del *sommacco* presenta la casa *Graziano e Mirto* di Palermo; del *sorgo da scope* l'*Associazione agraria di Prato;* della *liquirizia*, specialità calabrese, *Paolo Labomo* di Rossano e il *Marchese di Carfizzi Martucci,* pure di Rossano il quale ha il più antico e vasto opificio a vapore per l'estrazione del succo di liquirizia a Casello. Ecco un'industria agraria che avevo dimenticata!

E come prodotti delle nostre mezzo denudate foreste, legnami della R. Casa di Pisa, della *Casa Salviati* di Migliarino, del *Dr. Tobler* di Agnano, dei *Fr.lli Ottina* di S. Piero a Grado: ceste di castagno della *Cooperativa cestai e corbellai* di Buti, cassette degli eredi *G. Bacci* di Cecina, e di *Ottavio Zaccheria* di Pisa, i cerchi da botte di *Bellarmino Baroni* di Treggiaia; scorze e pali di *Olinto Cosci* di Pisa. Come piccola rappresentanza delle tante industrie casalinghe che la selva alimenta, niente altro che... dei manici da scopa di *Lupari Cantoni* di Caprone, delle tabacchiere di *A. Ceschia* e di *G. Tonutti* di Udine, dei panieri di *Pielli Angelo* di Tramonto di Sotto; delle sedie di *Carlo Bizzarri* di Civitanova, e, manco male per noi fumatori, delle pipe di radica di *Giuseppe Toncelli* di Cecina e di *Augusto Bernardini* di Buti.

I vini, quelli sì, erano in gran numero rappresentati, ma di essi mi sono imposto di non parlare perchè ciò è stato fatto nel *Vinicolo* dal nostro direttore, e su di essi si potrà in quella sede eventualmente ritornare.

Ricca è pure la mostra degli *olii d' oliva*, una delle buone risorse del nostro paese, specialmente se fosse più curata e... meno miscelata dai trafficanti. Io vorrei che quei tanti consumatori giustamente esigenti che si lamentano sempre dell'olio che vien fornito in molte nostre città e che vogliono il vero olio d'oliva ge-

nuino, andassero prendendo nota nel loro taccuino di questo o quel produttore che ha presentato i bellissimi prodotti delle sole pure olive. Le esposizioni non devono appunto servire a questo scopo?

Notevolissima è la bella mostra collettiva degli olii organizzata dal benemerito *Comizio agrario di Firenze;* ben riuscita anche quella della *Camera di commercio di Pisa e di Lucca,* e del *Commissariato civile per la Basilicata.* Abbiamo veduto delle splendide boccie prismatiche in cristallo che molto si prestano a dar risalto all'olio, nella mostra del Conte *L. Mastioni Brunacci* di Pisa. E vedemmo con piacere i primi saggi della cooperazione applicati anche nella lavorazione degli olii nelle mostre dell'*Oleificio sociale benacense* di Toscolano (Brescia), dell'*Oleificio cooperativo* di Vetralla (Roma) e della *cooperativa* per l' *estrazione dell'olio* al solfuro di carbonio di *Viterbo,* come con soddisfazione vedemmo i saggi di quell' *Oleificio sperimentale* di Spoleto, dal quale l'amico nostro prof. Bracci irradia tanta fruttuosa attività tecnica e scientifica, e rivedemmo tra i prodotti umbri quegli squisiti olii di *Domenico Clarici* di Foligno che sono, secondo noi, fra il fior fiore della produzione italica.

La Francia si è presentata anche in questo ramo dei prodotti della grande coltura, pochissimo in quella dei cereali, bene in quella orticola e forestale. Abbiamo veduto dei campioni di olii, soprattutto di Nizza, di luppolo, di legnami di diverse essenze, da lavoro o già lavorato, di sughero, di vimini. Notevolissimo poi il contributo vistoso dato dalla Francia alla mostra di giardinaggio.

Il Belgio ha portato un po' di grani di *J. Collette Rouchaine* di Hay e parecchi campioni di tabacchi. La Bulgaria un po' d'orzo da birreria della *Società delle birrerie* di Chaumen, e riso Pazardjik e di Plovdi, cereali della Società agricola di Kazanlik, e molti tabacchi. L'Olanda un po' di grani di *Bakker e Stuivenga* di Groninga. La Russia molti legumi secchi, parecchio bel lino e poca brutta canapa di Kostroma e di Vologda, luppolo e orzo da birra e molti prodotti forestali. La Svizzera ha mandato del tabacco di *F. Holtmann* di Lugano. Le Americhe latine espongono in gran numero i prodotti forestali. Ce n'è dell'Argentina, del

Brasile, del Chilì, di S. Domingo, del Guatemala; e come prodotti di grandi culture, il caffè, il cacao, la gomma. E il Canadà nel suo elegante padiglione mostra cereali e frutta bellissima a profusione.

Come prodotti per l'esercizio dell'agricoltura primeggiano i concimi ormai in gran parte accentrati dalla fiorente *Unione italiana consumatori e fabbricanti di concimi chimici* che ha sede a Milano e congloba tante fabbriche sparse per l'Italia: essa produce anche dello splendido solfato di rame che per certi talponi ostinati viticultori sarà inferiore all'inglese ma che invece lo uguaglia certo in qualità lo supera in convenienza. Altri concimi presenta la fabbrica *C. e S. Fino* di Milano e Torino, la quale si è bene specializzata anche in fatto di colle, gelatine, sangue melassa, la *Società Bresciana concimi chimici* di Chiari, la ditta *Polenghi e soci* di Codogno la quale ci presenta, oltre ai concimi, molti sali frequentemente usati in agricoltura, come il solfato di ferro e quel solfato cupro-ferroso che permette di facilmente applicare la formola Menozzi nella preparazione di poltiglie antiperonosporiche; il *Primo Sindacato agrario di Milano* che mostra anche panelli e altre sostanze d'uso agricolo; e infine, per la prima volta in esposizioni, si presenta le *calciocianamide* della *Società italiana fabbrica prodotti azotati* di Roma, il concime azotato fatto... coll'aria, come diceva un burlone e che avrà peso nel surrogare il caro nitrato. In qualche altra mostra prossima vedremo il nitrato di calcio prodotto pure a spese dell'azoto atmosferico.

Per la lotta contro l'antica crittogoma della vite abbiamo gli zolfi di *F. e V. Florio* di Palermo, dei *F.lli Carpano* di Biella, di *Giorgio Gazzo* di Pontedecimo, di *Poggi e Astengo* di Savona.

Sementi di ogni genere per coltivare campi, orti, giardini presentano in una bella mostra i nostri bravi *F.lli Ingegnoli* di Milano, ormai troppo noti perchè vi sia bisogno di presentarli agli agricoltori, e in un'altra grandiosa istruttiva ed elegante mostra i *Vilmorin-Andrieux* di Parigi. La metropoli francese si è presentata anche con altri fornitori di sementi — *marchands graniers* — come *Chauvet V.ve E.*, *Cayeux et Le Clerc*, *Férard*, *E. Thiébaut* ma nessuno certo può compararsi ai Vilmorin.

Il lettore dirà: son tutti quì i prodotti agricoli e per l'agricoltura? Lo so: potevano essere molto di più, ma io non ne ho veduti altri.

A. MARESCALCHI.

Libri nuovi

Dott. M. SOAVE. — *Il ferro nella « Trapa natans » - Ricerche* — Torino, tip. V. Bona, 1906.

Le ricerche hanno per oggetto di determinare il ferro nei frutti della *Trapa natans* (noci d'acqua) che abbondano nei nostri laghi, e negli altri organi della pianta, per giudicare come questo elemento si comporta durante il periodo di sviluppo. Pare che il ferro vi esista allo stato di nucleina ferruginosa.

Dott. Prof. G. MAZZINI. — *Eleggibilità dei consigli sanitari* — Torino, tip. G. U. Cassone, 1906.

É una lettera aperta al Presidente dell'Unione veterinaria italiana.

ID. ID. — *Nota di anatomia patologica e di giurisprudenza veterinaria* — Torino, tip. G. U. Cassone, 1906.

È interessante questo studio comunicato alla R. Accademia veterinaria, nel quale si conclude che trattandosi di tumori del cervello (quali sarcomi melanotici) o di altro organo, quantunque siano vizî gravi occulti, preesistenti al contratto, non essendo inseriti nell'elenco degli usi locali, non spetta al compratore di un cavallo che si ammala entro i 40 giorni di garanzia legale del contratto, e morto in seguito, il diritto d'intentare azione civile per la restituzione del prezzo del cavallo. A. C.

Dr. F. SUZZI — *I semi oleosi e gli olii della Colonia Eritrea.* — Asmara, tip. Deangeli, 1906.

È una interessante monografia che illustra, con dati colturali tecnici e chimici, i semi oleosi e gli olii presentati all'Esposizione di Milano, nella mostra campionaria della nostra colonia.

Prof. J. BALDRATI — *Cataloghi riflettenti la Colonia Eritrea all'Esposizione di Milano.* — Milano, Stab. G. B. Virtuani, 1906.

Nel *catalogo illustrativo* della mostra eritrea, l'egregio prof. Baldrati ci traccia una vera specie di monografia riccamente illustrata dei prodotti principalmente agrarii della colonia eritrea, e presenta delle descrizioni e delle nozioni del massimo interesse.

Nell'altro *catalogo dei prodotti di importazione* si danno tutte le indicazioni più interessanti sui diversi prodotti e manufatti che si importano in Eritrea e che vi sono preferiti. Ci rallegriamo coll'egregio Baldrati per questi notevoli, interessantissimi lavori. A. M.

Avv. Lodovico Bozzola — *Saggio di un dizionario di giurisprudenza riguardante le Camere di Commercio.* — Alessandria, Ditta E. M. Piccone, 1906.

È una raccolta di massime estratte da sentenze che risolvono questioni riferentisi alle funzioni delle Camere di Commercio. Nessun contributo nuovo quindi, ma solo la prova dello studio che l'A. ha portato su tale istituzione delle Camere di Commercio. L. R.

Briciole.

Clemenceau vuole la repressione delle frodi.

Il sig. Clemenceau ha presentato il nuovo ministero alla Camera francese, esponendo un programma che tutto il mondo attendeva con trepidazioni di speranze o di timori, secondo i diversi punti di vista: — certo con viva e generale curiosità.

Ebbene, fra le grandi radicali riforme che il fiero democratico ha promesso trovan posto la tutela e gli sgravii pei piccoli agricoltori e la lotta a oltranza contro le frodi.

Un presidente di consiglio in Italia avrebbe sdegnato di mescolare sì picciola cosa all'annuncio delle grosse riforme politiche e sociali, ma a Parigi governo e parlamento sanno che debbon far i conti specialmente coi rurali, e da tutte le campagne di Francia si innalza più insistente che mai la domanda d'una guerra senza quartiere ai disonesti nemici della produzione.

Si parla anche, in quell'ardito squillante programma di governo, d'un ulteriore allargamento del voto politico. E qual paura volete che abbia la Francia — oggi più che mai colbertiana e protezionista — del suffragio universale, la Francia che può dirsi il paese della piccola proprietà agricola?

Clemenceau lo sa benissimo, e venti giorni fa ha detto ai suoi vandeani: « il socialismo sarà ciò che i rurali vorranno che sia ».

∞

Le talee americane vendute un tanto al chilometro.

Una volta le viti americane si vendevano dai vivaisti a un tanto il centinajo. Ora l'unità di misura è il chilometro.

I vivaisti francesi vendono i magliuoli di *Rupestris del Lot* a 25 fr. il chilometro, la *Riparia 101-14* ed altre pregiate, come

la *3306*, la *3308*, pure a 25, la *Mourvèdre-Rupestris* a 40, la *Berlandieri 420 A* a 55, il *Chasselas-Berlandieri 41 B* a 60 ecc.

Ed i compratori sono oggi in maggioranza stranieri, perchè i viticultori francesi hanno, per la più parte, ormai ripiantato.

E le nostre *zone abbandonate* sono battute oggi attivamente da viaggiatori e da cataloghi delle grandi pepiniere francesi.

Sarà bene che, di fronte a varietà nuove, identificate per lo più con numeri, il viticultore apra gli occhi innanzi di comperare e che consulti il professore ambulante o altri competenti.

∞

Vini nuovi troppo agri o « verdi ».

Se si può, ai vini che oggi ci sembrano riusciti troppo *agri* o, come dicono i francesi, *verdi* (per eccesso di sali acidi fissi) bisogna... dar tempo.

Accordar tempo perchè scrollino di dosso l'eccesso, la scoria, della loro primissima gioventù, che è generalmente rappresentata da cremortartaro e da altri sali acidi i quali, col processo del tempo e col completarsi della ricchezza alcoolica del vino, vanno generalmente depositandosi in fondo alle botti.

Vi sono dei vini che adesso, poco dopo la svinatura, segnano 10-12 per mille di acidità e che a marzo del prossimo anno non ne presenteranno più che 8-9, arrotondando di gusti e perdendo quell'eccesso di agrezza che ora ci fa corrugar il palato.

∞

Come togliere l'agrezza al vino.

Se proprio si vuol togliere quell'eccesso di acidità fissa che il vino presenta e che gli dà il ruvido sapore di bevanda quasi acetosa, bisogna:

o mescolare il vino medesimo con altro vino poverissimo di acidi, neutro di sapore, morbido, in quella proporzione che la degustazione stabilirà come la migliore;

o ricorrere alle sostanze disacidificanti. E tra queste quella che in una serie di prove comparative da noi fatte lo scorso anno ci diede i risultati tecnicamente migliori, ed è anche di

poco costo, è il bicarbonato di potassio puro. Questo sale, combinando la propria base alcalina agli acidi del vino, svolge un po' di gas carbonico che giova a dare un certo pizzico al vino, e porta al fondo l'eccesso di sali acidi neutralizzati.

La dose? Bisogna aver pazienza e determinare caso per caso la giusta quantità da adoperarsi. Si provi con 1 gr. per litro, poi con 1 e mezzo, e con 2 e si veda quale dà i migliori effetti.

∞

Riso chinese e riso bertone.

L'egregio dott. V. Gobbetti, della Scuola d'agricoltura Gallini di Voghera, ci manda le seguenti osservazioni provocate da una nostra piccola notizia circa il *riso chinese*, detto pure *bertone*, che — secondo il Bollettino della Cattedra di Novara — va prendendo favore presso gli agricoltori.

Il dott. Gobbetti scrive: « A scanso di equivoci mi prendo la libertà di far notare che in Lombardia quest'anno e in Lomellina ha incontrato un grandissimo favore *un riso chinese* (così è chiamato da tutti) che nulla ha a che fare col Bertone. Questo cosidetto Chinese, a differenza del Bertone, ha una cariosside più piccola, meno ovoidale, meno tomentosa. La spiga ha un numero minore di granelli. È più alto del Bertone, ha nodi bianchi; i granelli si staccano con difficoltà dal rachide, ossia è *duro alla battitura*, non però come il lencino. Questo, imbianchito, ha un un valore minore del vero Bertone.

Sarebbe bene si cambiasse nome a questo riso, per non confondere maggiormente ».

∞

Che ne faremo delle olive verdognole cadute al suolo?

Ecco una circostanza nella quale molti si trovano proprio ora, di avere cioè molte olive cadute al suolo anzi tempo più o meno verdognole.

Conviene raccoglierle o è meglio lasciarle perdere?

Ecco il quisito.

In verità queste olive più o meno acerbe contengono in generale pochissimo olio e per soprassello cattivo; laonde la maggior

parte delle volte la spesa del raccolto e dell'estrazione non è francata dal prodotto.

Vi hanno però eccezioni dipendenti dalla totalità e dall'annata.

Vi hanno luoghi in cui anche l'olive verdognole producono una discreta quantità di olio come pure in certe annate eccezionali avviene che l'oliva *entri in olio* prima del tempo. Dunque è questione di provare; si faccia qualche saggio in piccolo e ci si accorgerà subito della convenienza o meno.

In generale nella regione meridionale dell'olivo dal novembre in poi le olive cadute soglionsi raccattare; nella regione centrale il raccattamento non conviene, in generale, che dal dicembre in là.

∞

Ancora del carbolineum contro la diaspis del gelso.

Il sig. Vittorio Penati, dell'importante Agenzia Casati di Velate milanese, ci scrive facendo qualche riserva sull'uso del carbolineum contro la cocciniglia del gelso.

Non è ch'ei contesti le esperienze del cav. Stevano a Savigliano, ma teme l'influenza che questa sostanza potrebbe esercitare nella *traspirazione dell'epidermide della pianta.*

Su questo punto solo il continuare delle esperienze potrà dare una risposta.

Il detto sig. Penati ci riferisce di avere provato contro la diaspis tutti i rimedii, a partire dall'emulsione proposta nelle istruzioni ministeriali venendo al *Fonentomo*, al *Fitofilo*, all' *Orianintus*......, scendendo infine ai rimedii empirici, quali l'urina, il colaticcio, lo sterco bovino, ecc. Ma, dopo tutto ciò, egli crede sempre che il meglio da farsi sia la cura distruttrice diretta mediante spazzole confezionate all'uopo che permettano la totale o quasi totale fregazione delle diverse parti vegetanti colpite.

Dopo ciò il sig. Penati fa seguire, specialmente sui rami giovani, una irrorazione di soluzione di calce (5 kg.), petrolio (da 1[2 kg. ad 1, secondo l'infierire del male) e acqua (100 litri).

∞

Leggi agrarie, tariffa doganale e trattati di commercio.

Non è che un preannuncio che speriamo torni gradito ai nostri lettori.

Nel volume che stiamo preparando per gli abbonati del 1907 abbiamo raccolto oltre che le ultime leggi riflettenti l'agricoltore o l'agricoltura, anche tutte le voci della nostra tariffa doganale (aggiornata fino alle ultimissime modificazioni del luglio di quest'anno) che interessano l'agricoltore.

E poichè i trattati di commercio conclusi di recente colla Svizzera, la Germania, l'Austria-Ungheria sono entrati in vigore quest'anno, abbiamo anche raccolto tutte le disposizioni doganali in essi trattati stabilite per le voci che toccano i prodotti dei campi o pei campi.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ È stato bandito un **concorso a premî** fra proprietari delle provincie di **Cagliari, Sassari, Potenza** che presero parte ai concorsi sulle case coloniche e che dimostrino di avere razionalmente ordinate le loro **aziende agrarie.** I premi sono 15 da 1000 lire ciascuno, ed altri premi da L. 100 annue sono per le famiglie coloniche. *(Gazzetta ufficiale*, n. 249 del 25 ottobre).

⁂ Con R. D. 550 è stato bandito un **concorso a premî** per promuovere l'istituzione di **latterie sociali cooperative** per la raccolta e utilizzazione del latte di vacche, pecore e capre in **Sardegna.** Sono stabiliti un premio da 1000 lire, 2 da 700, 2 da 500 e 2 da 300. Le latterie sociali devono andare in attività entro il 30 giugno 1907. *(Gazzetta ufficiale*, n. 252).

⁂ Il Ministero d'agricoltura ha aperto un concorso per titoli per le seguenti borse di studio nel R. Oleificio sperimentale di **Spoleto**: *a*) due borse di lire 600 ciascuna a favore dei laureati delle regie Scuole superiori di agricoltura di Pisa, Milano, Portici e Perugia; *b*) quattro di lire 250 ciascuna a favore dei licenziati delle regie Scuole pratiche speciali di agricoltura; *c*) due di lire 250 ciascuna a favore dei licenziati dei regi Istituti tecnici (sezioni agrimensura e agronomia).

Piccole notizie.

Terreni, macchine e concimi.

⁂ L'*Amico del contadino* segnala gli importanti servigi che il **molino a mano** rende nelle montagne dove gli alpigiani sono costretti a scendere nella valle ogni pochi giorni, per macinare il gronoturco. Questi piccoli mo-

lini danno ottima farina in ragione di un centinaio di litri all'ora, col lavoro di un uomo.

⁂ È uscita la relazione ufficiale sulle prove fatte dalle nostre Scuole e Stazioni agrarie coi bacterii di **Moore,** ossia col noto **metodo americano** per arricchire d'azoto il terreno. Dal complesso risulta che se i risultati non corrisposero alle esagerate speranze, in determinati casi il sistema Moore può dare buoni risultati. I bacterii, infatti, hanno efficacia nulla in terreni che già li contengono per una determinata specie di leguminose. Sono utili, invece, allorchè si tratti di introdurre la coltura di una nuova specie di leguminosa, i cui bacterii non si trovano naturalmente nel suolo.

Avversità e malattie.

⁂ Il sig. *S. Bonaiuti* ha provato il **tetracloruro di carbonio** contro gli **insetti** nei **mucchi di grano,** in ragione di 60 gr. per mucchio di 3 q.li in comparazione ad uguale quantità di solfuro di carbonio, dividendolo in 3 boccette ricoperte con tela rada. Dopo 9 giorni trovò che tutti gli insetti in entrambi i mucchi erano morti. Si può dunque usare il tetracloruro, meno pericoloso del solfuro, con uguali buoni risultati. (*Agricolt. Senese*, 19).

⁂ Il prof. *Peglion* segnala nell'*Italia agricola* n. 20, alcuni casi di infezione della cuscuta sulla **barbabietola** e sulla **canapa.** Si affretta però a dimostrare che non si tratta d'infezione che desti grande apprensione pei suoi effetti, bastando distruggere le foglie infette, rasare il suolo nella macchia per limitare l'area del parassita.

⁂ Un'assemblea di viticultori tenuta il 21 ottobre a Canelli ha invocato dal Governo la distruzione dei **centri fillosserati** nell'interesse della viticoltura piemontese, ed ha richiamato l'attenzione delle autorità sulla pericolosa **introduzione** e diffusione di **viti** provenienti dalla Francia, o da altri luoghi infetti o sospetti. Fece anche voti affinchè si istituiscano sollecitamente Consorzi antifillosserici circondariali, che provvedano all'opera di previsione, difesa e ricostizione atifillosserica.

Colture speciali.

⁂ In considerazione della nota resistenza alle malattie di un certo numero di specie selvatiche di *Solanum* fu sperimentato l'**innesto delle melanzane** coltivate sugli steli delle comuni specie selvatiche, e specialmente sul *Solanum mammosum* e sul *S. torvum.* L'innesto a spacco fu trovato non solo il più facile ma il più fecondo. L'innesto dev'essere fatto prima che lo stelo divenga legnoso. Può darsi che altre specie di solanacee possano essere adatte all'innesto; il *S. torvum* rispose particolarmente bene. Esso cresce abbondantemente dappertutto e i semi possono essere ottenuti in ogni tempo nell'anno. Negli orti nei quali le melanzane sono infestate da malanni bacterici e da funghi del suolo, il metodo dell'innesto può essere usato con gran vantaggio. (*Vegetable growing in Porto Rico*, 1906).

⁂ Il dott. G. Bellini della Cattedra di Siena ha provato il nuovo **ibrido** di **frumento Gentil rosso × Noè** ottenuto dal prof. Passerini. Ne ebbe un raccolto in ragione di 22 q.li di granella e 50 di paglia ad ettaro; il frumento non allettò, quantunque su sfatticcio di trifoglio e concimato con abbondante nitrato. L'ibrido avrebbe buona resistenza alla ruggine (*Agric. Senese* n. 20).

⁂ I fratelli Navarra di Occhiobello (Rovigo) hanno fatto una prova comparativa fra **frumento Rieti** e **Cologna** molto in grande, destinandovi cioè 80 ettari, metà all'uno e metà all'altro, alternando i campi a Rieti con quelli a Cologna. A parità di tutte le altre condizioni il Rieti dette q.li 23,19 ad ettaro, il Cologna q.li 25,01, con una superiorità di K. 182 ad ettaro nel Rieti. (*Riv. agr polesana*, 19).

⁂ Il prof. de Polo ha fatto a Bastia d'Albenga delle prove di **concimazioni** su **carciofi** confrontando la spazzatura, che è il concime comunemente adoperato colà, coi sali chimici. Or bene, a parità di superficie e di piante, mentre colla spazzatura si ebbero 150 carciofi su 58 mq., coi sali chimici se ne ebbero 277. Si era adoperato il perfosfato (kg. 2), solfato potassico (kg. 3), solfato ammonico (kg. 1.5), nitrato sodico (kg. 1.5) il tutto in ragione di 100 mq.

⁂ Nell'azienda Durazzo Pallavicini, di Sestri Levante, dove le **viti** furono **concimate** con **sovescio** e sali chimici, dettero un prodotto di 871 gr. per ceppo, mentre dove non furono così concimate, dettero soltanto 331 gr. di uva per ceppo. Il sovescio era stato fatto con veccie seminate in autunno e concimate con scorie, cloruro potassico e gesso, e sovesciate in maggio.

Industrie agrarie.

⁂ Il dr. Luigi Vicchi, veterinario della Real Casa, riferisce sui risultati decisivi ottenuti nella campagna romana dalla sieropatia contro l'**adenite equina**, volgarmente barbone, che miete ogni anno migliaia di vittime, recando un grosso pregiudizio all'industria dell'allevamento dei cavalli. Conclude pregando il ministero della guerra a concedere gratuitamente il siero agli allevatori.

Scuole e Cattedre.

⁂ La **Cattedra ambulante d'agricoltura** di **Fermo**, coll'intervento del prof. Antonio Bizzozzero e delle autorità, il 21 ottobre ha inaugurato a **Servigliano** una **sezione** per la parte alta del circondario. A dirigere la sezione dell'Alto Tenna, è questo il nome del nuovo ufficio, è stato chiamato il dr. Antonio Guselotto già assistente alla Cattedra agraria di Treviso.

⁂ A Voghera ebbero luogo gli **esami** di **licenza.** Sopra undici candidati ne furono licenziati dieci e cioè i signori: Felice Parisio di Chiari, Annibale Minola di Stresa, Eliseo Bianchi di Cernusco Lombardo, Luigi Terzi di Mornico al Serio, Angelo Masciocchi di Albizzate, Ugo Monti di Omate di Agrate, Felice Gandolfi di Bergamo, Vincenzo Ruggeri di Albino, Guido Chiesa di Vimercate, Pietro Arrigoni di Cavernago. Il sig. Felice Parisio, primo licenziato, ha conseguita la borsa governativa per proseguire gli studi in una scuola speciale di agricoltura.

⁂ Fino al 30 del corr. novembre è aperto il concorso per la nomina del titolare della **Cattedra ambulante** di **Albano** — sezione di quella di Roma — con lo stipendio annuo di L. 1800 lorde di R. M. Avrà inoltre diritto ad indennità e diarie per sopraluoghi e conferenze rispettivamente di L. 5 ed 8 ed al rimborso delle spese vive di viaggio. Coloro che intendono concorrere debbono possedere la licenza di una scuola superiore di viticoltura ed enologia del Regno e comprovare con validi documenti di avere una larga

pratica enologica. Il concorrente prescelto sarà nominato per un anno in via di prova e dovrà raggiungere la propria destinazione entro la prima quindicina del p. v. dicembre. La domanda ed i documenti pel concorso si debbono inviare alla direzione della Cattedra ambulante d'agricoltura di Roma.

Questioni diverse.

⁂ Lavori diligenti del dott. *Solacolu* del laboratorio di biologia vegetale di Fontainebleu dimostrano fra altro che la **mancanza** di **acido fosforico** e di **potassa** nella nutrizione delle **piante** impedisce a queste di arrivare ad uno sviluppo completo e modifica il loro aspetto esteriore. Nelle piante di grano private di potassa la radice resta corta, lo stelo debole, le foglie mal formate; press'a poco altrettanto avviene per la mancanza di acido fosforico (*Journ. d'agric. pratique* n. 44). Che simili deduzioni possano applicarsi anche allo studio delle degenerazioni rachitiche della vite *rissa?*

⁂ *Ringelmann* consiglia come **mastice** per riparare fughe nei **tubi metallici** e per assicurare la tenuta dei giunti quello fatto con 3 kg. di resina e 2 kg. di sego che si scaldano sino a farli bollire, poi si aggiunge 1 litro di materia pulverolenta (cenere di carbon fossile, oppure mattone pestato o anche calce spenta in polvere secca); si ritira dal fuoco e si mette in un recipiente che contenga acqua sotto la quale si impasta il mastice a mano foggiandolo in pallottole. Queste induriscono all'aria in un giorno o due. Al momento dell'uso si rende malleabile il mastice ponendolo nell'acqua calda. (*Revue horticole* n. 20).

⁂ Il dott. Guidetti, veterinario al confine di Verona per il **pollame** in transito per la Germania, ha constatato che nel primo semestre di quest'anno si sono **esportati** ben 1.146.819 capi di polleria, di cui 932.531 dal Veneto, regione la quale ha 34 ditte speditrici; 7 ditte sono poi in Romagna, 6 in Toscana, 7 nell'Emilia, 3 nelle Marche, 2 negli Abruzzi e una nel Lazio (*Agric. Veneta*, 19).

⁂ La potente società *Umanitaria* di Milano ha iniziato in questi giorni, nella brughiera di Ferno, a circa 8 km. da Gallarate, i lavori per la **colonia agricola** che si istituisce per far fronte specialmente alla disoccupazione. Per ora si tratta di 15 ettari che saranno messi subito a coltura. Alla colonia andranno operai che, attratti dalla città, vi si erano portati per far fortuna e vi trovarono invece miseria e disoccupazione.

DOMANDE ED OFFERTE

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Gli alberi alti vicino alle case sono pericolosi rispetto al fulmine? (*Risp. al sig. N. N.*). — I *parafulmini* debbono la loro efficacia al potere che hanno i conduttori appuntati, in buona comunicazione col suolo, di disperdere l'elettricità dei corpi vicini, o meglio di subirne la scarica avviandola al suolo. Ora un albero di alto fusto, durante un temporale, trovandosi più vicino alla nube influenzante, subisce bensì più facilmente la scarica, ma non essendo esso in perfetta comunicazione col suolo, non offre all'elettricità un passaggio di minima resistenza, perciò non solo non preserva dal fulmine, ma ne accresce i pericoli nelle vicinanze, tanto più se il fulmine, come si crede, è come una scarica oscillatoria. Ing. F. Occella.

Conigli che danneggiano il fondo vicino. (*Risp. al sig. G. C. dell' Umbria*). — Ella ci chiede se ha diritto di ripetere dal proprietario del fondo vicino il danno arrecato da conigli che il vicino pose nel fondo suo, i quali ora, numerosamente propagatisi, hanno invaso pure il di lei fondo.

Non esitiamo a rispondere negativamente.

È vero che per la legge aquilia (art. 1151 cod. civ.) ognuno risponde del danno che ha cagionato, ma occorre che il fatto che dà origine al danno sia colposo.

Ora tale non è di sicuro il fatto del di lei vicino. Nel suo fondo ha messo conigli, come poteva metterci altri animali. Ciò facendo usò di un suo diritto, e chi *iure suo utitur nemini iniuriam facit.*

Se poi il cresciuto numero di tali animali li ha resi nocivi ai vicini, egli non ne può essere ritenuto responsabile. Ai vicini il liberarsene, e trattandosi di animali che hanno un certo qual valore costoro ne facciano sterminio con tutti i mezzi di caccia. L. R.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 22,50	a 23,75
Ghirca Nicolajeff	» 15,75	» — —
Azima Nicolajeff	» 15,75	» — —
Berdiansca	» 15,75	» — —
Grani duri: Taganrog	» 19,75	» 20 —
Sardegna	» 26,50	» 26,75
Granoni: Alta Italia	» 17 —	» 17,50
Napoli	» 17 —	» 17,25
Plata	» 11 —	» 11,50
Avena: Nazionale	» 19,75	» 20
Estera (oro)	» 13 —	» 13,25
Orzo: Nazionale	» 16,75	» — —
Estero (oro)	» 12 —	» — —
Legumi: Fagioli naz.	» 28 —	» 30 —
» est. verdi	» 29 —	» 30 —
Ceci cottura	» 27 —	» 2» —
» macina	» 20 —	» 21,50
Fave e favini	» 17 —	» — —
Lupini	» 12,25	» — —

Tendenza del mercato: Buon andamento.

Alessandria.

Frumento nuovo	L. 22,60	a 23,50
Meliga	» 15 —	» 15,50
Avena	» 18,50	» 19,50

Acqui.

Frumento	L. 17 —	a 17,50
Meliga	» 11,50	» 12 —

Casale.

Frumento all'ettolitro	L. 17,36	a — —
Avena	» 9,17	» — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 25,75	a 26,50
Risone bertone	» 18,75	» 19 75
» nostrano	» 19 —	» 20 —
Frumento mercantile	» 21,50	» 22,50
Segale	» 17,25	» 18,25
Meliga	» 15,25	» 16,25
Avena	» 18,25	» 19,25

Novara.

Frumento nuovo	L. 23 —	a 23,50
Riso nostrano a sacco	» 31 —	» 34 —
» giapponese	» 27,50	» 29 —
Granoturco al sacco di 120 litri	» 15 —	» 16 —

Torino.

Frumenti piem. nuovi	L. 23,25	a 23,75
» esteri	» 25 —	» 25,50
Frumentone	» 16,50	» 17 —

Brescia.

Frumento	L. 22 —	a 22,75
Frumentone alla soma	» 14 —	» 15 —
Avena	» 18,50	» 19 —

Milano.

Frumento nostr. nuovo	L. 22,50	a 24 —
» veneto e mant.	» 24 —	» 24,40
» estero	» 25,25	» 25,75
Risi: camolino 1.o	» 39 —	» 40 —
» » 2.o	» 33,50	» 35,50
» mercantile	» 33 —	» 34 —
» scadente	» 28 —	» 30 —
» giapponese 1.o	» 32 —	» 32,75
» » 2.o	» 31 —	» 31,50
Risetto	» 26 —	» 29 —
Mezza grana	» 21,50	» 23 —
Risina	» 18 —	» 20 —
Risone nostrano	» 19 —	» 20 —
Granoturco nostrano	» 14,25	» 15,50
» veneto	» 16 —	» 17 —
Avena nazionale	» 19,25	» 19,75
» estera	» 19,25	» 19,75
Orzo nazionale	» 18 —	» 19 —
Segale	» 18,50	» 19,25
Miglio	» 16 —	» 19 —

Tendenza del mercato: Sostenuto il frumento con abbondante merce in vendita.

Pavia.

Frumento nuovo	L. 22,75	a 23,25
Granoturco	» 14,25	» 15,25
Avena	» 18 —	» 18,50

Vicenza.

Frumento nuovo	L. 20,50	a 21,50
Frumentone	» 17 —	» 18,50
Avena	» 20 —	» 21 —

Treviso.

Frumento	L. 21 —	a 21,50
Avena	» 18,25	» 18,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le	L. 22,50	a 22,75
» buono mercant.	» 22,25	» 22,40
Frumentone pignoletto	» 15 —	» 15,25
» gialloncino	» 14,50	» 14,75
Segala	» 22 —	» 23 —
Avena	» 18,25	» 18,50
Sorgo rosso	» 9,50	» 10 —
Riso fino	» 39 —	» 40 —
» nostrano	» 75 —	» 38 —

Rovigo.

Frumento . . L. 23 — a 23,50
Frumentone . . . » 14,75 » 15 —

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 23,75 a 24,50
Frumentone . . . » 14,75 » 15,25
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento . . . L. 23 — a 24,50
Frumentone . . . » 15,50 » 16,25
Avena . . . . » 20 — » 22 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 23 — a 23,75
Granoturco . . . » 17 — » 18 —
Meliga . . . . » 14,75 » 17,75
Avena . . . . » 23 — » 24 —
Segale . . . . » 18 — » 19 —

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 24,25 a 25 —
Granturco . . . » 15 — » 16 —
Fava marzuola . . » 18,75 » 20 —
» invernenga . . » 20,50 » 21 —

Modena.

Frumento . . . L. 23,75 a 24 —
Frumentone . . . » 16,50 » 16,75
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 23,75 a 24 —
Frumentone ferrarese . » 14 — » 15 —
Avena ferrarese . . » 18,75 » 19 —

Forlì.

Frumento . . . L. 23,75 a 24 —
Granturco . . » 16 — » 16,10

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 24,25 » 24,50
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Segale . . . . » 18,75 » 19,50
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 26,50
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 28 — a 28,50
» correnti . » 26,25 » 26,75
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 26,50 a 28 —
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 22 — » 24 —
Avena . . . . » 21 — » 21,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27 —

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 22 — a 23 —
Orzo . . . . » 13 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumenti sostenuti.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Cuneo.

Buoi . . . . . L. 65 a 77
Vitelli . . . . » 65 » 102

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 70 a 84
» magri . . . » 54 » 70
Vacche grasse . . . » 60 » 74
» magre . . . » 38 » 60
Tori . . . . . » 73 » — —
Vitelli (p. v.) . . . » 70 » 80
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 140 — a 150 —
Vitelli . . . » 90 — » — —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza del mercati: Piuttosto fermi ed in ribasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 9 — a 9,75
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Alessandria.

Fieno . . . . L. 9,50 a 11 —
Paglia . . . . » 3,75 » 4 —

Torino.

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 10 — a 11 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 9 — » 10,50
Agostano . . . » 9,50 » 10,25
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6,70 a 7,80
Paglia . . . . » 3,40 » 3,80

Verona.

Trifoglio . . . . L. 95 — a 110 —
Medica . . . » 85 — » 105 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 7 — a 8,50
Paglia . . . . » 3,10 » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 7,50 a 8,50
Paglia . . . . » 2,25 » 3 —

Parma.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 115
Id. di medica . . » 100 » 115

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza del mercato: Sempre sostenuti i fieni assai ricercati dall'estero.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Vini vecchi.

Altavilla . . . . L. 34 a 38
Castagnole . . . . » 38 » 40
Vignale . . . . . » 36 » 40
Montemagno . . . . » 36 » 40
Moncalvo . . . . » 35 » 40

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 36 a 46
» andanti . . . . » 32 » 36

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . L. 19,50 a 22 —
Brindisi . . . » 17,50 » 20 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Uve.

Medie generali.

Jesi, mosto . . . . . L. 14,28
» uva . . . . . . » 14,50

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 1,18 a 1,20
2ª » » 1,06 » 1,08
Alessandria, dozzina » 1,40 » 1,50
Parma, alla ventina » 2,20 » — —
Forlì . . . . » 97 — » 98 —

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,70 a — —
Alessandria . . . » 2,25 » 3 —
Parma . . . . » 2,70 » 2,80
Pavia . . . . » 2,70 » 2,00

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 110 a 135
Sicilia . . . . » 90 » 115
Gallipoli . . . . » 80 » 90
Sardegna . . . . » 115 » 135
Riviera Ponente . . » 105 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 160
Calabria . . . . » 80 » 90
Toscana . . . . » 110 » 140
Abruzzi . . . . » 115 » 125
Romagna . . . . » 110 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 105 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 98 a 107

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 95 a 105
» mangiabile . » 88 » 92
Messina, magiabili . . » 80 » —

Andamento dei mercati: Ricercate le buone qualità.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . L. — a —
Scarto . . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . . » 45 » 54

Agrumi e frutta.

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 20 » 30

Genova.

Limoni . . . . L. 5 — a 6 —
Aranci . . . . » 5 — » 6,50
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube di Sicilia . » 13,25 » 13,50

Castagne.

Acqui . . . . L. 7 — a 8 —
Ivrea . . . . » 12 — » — —
Varese . . . . » 11,50 » 12 —

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 77 — a — —
» » americano . » 76 — » — —
» » nazionale . » 74,50 » — —
Zolfo raffin. in panni . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 4,75 » 5,75
» » 18[20 . » 6,75 » 7,35
Superf. d'ossa . . » 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16[13 % » 5,50 » — —
Nitrato soda . . » 27 — » 28 —
Solfato ammoniaca . » 32,50 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21,75 » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 5,75 » 6 —
Acido solforico 50[52 % » 3 — » 3,25

Ancona.

Solfato di rame nazion. L. 75 — a 76 —
» inglese » 78 — » 80 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 78 — a 79 —
» nazionale » 75 — » 76 —
Zolfo di Romagna raff.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame fermo con qualche diminuzione.

CONSERVATORI E CORRETTIVI DEL VINO
IN PASTIGLIE DOSATE

CASA OTTAVI - CASALE

Solfito di calcio purissimo in pastiglie da 5 grammi caduna, ottimo per la conservazione del vino specialmente in estate	L. 2,70 il kg.
Bisolfito potassico purissimo, ad elevato titolo in anidride solforosa, ottimo per arrestare fermentazioni incipienti, per curare i vini affetti da annerimenti, ecc., in pastiglie da 5 grammi caduna	» 3,50 »
Solfito di calcio in polvere purissimo . . .	» 2,50 »
Bisolfito potassico in cristalli	» 3 — »
Metasolfito potassico in cristalli, il sale più ricco, che si conosca in anidride solforosa	» 3,50 »

PREMIATA SUINICOLTURA STANGA

CROTTA D'ADDA (Prov. di Cremona)

Catalogo a richiesta

Catalogo a richiesta

Grandi Jorkshires, Berkshires, Tamworths
Large Black

52-52

LEGGI AGRARIE (e massime di GIURISPRUDENZA AGRARIA) *dal 1865 al 1906.*

Grosso volume, *in corso di stampa*, in corpo 7: di cent. 11,50 × 17,50; la materia è disposta a guisa di **DIZIONARIO**

Il primo del genere in Italia

Chi voglia, cortesemente *prenotarsi* per l'acquisto, godrà d'un ribasso del 10 0[0] almeno sul prezzo, *ancor da fissare* Indirizzarsi all'autore-editore **Dott. Edoardo Cerioli - Fiorenzuola d'Arda.**

NB. — Le prenotazioni ci gioverebbero assai per stabilire la tiratura dell'opera che si venderà *a circa* 8 lire la copia.

Si spedisce un saggio del lavoro a chi lo chiede con biglietto visita. 35-28

2.ª Edizione — ARTURO MARESCALCHI

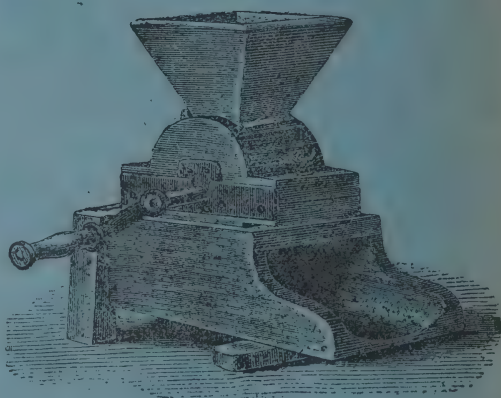
Le aggiunte lecite ed illecite al vino

Il vino davanti alla chimica, alla legge ed all'igiene

Lire 5 — *Un vol. di pag. 360, legato in tela* — Lire 5

Biblioteca agraria Ottavi — *Casalmonferrato*

Fornello solforatore UNIVERSALE

per mandare fumo di zolfo nelle botti, o fusti, filtri, damigiane. Costa L. **4,50.**

PREPARAZIONE MOSTI FILTRATI

Raccomandiamo per questa lavorazione i filtri a sacchi tra cui il più pratico è quello tipo **Rouhette.** In esso la filtrazione avviene attraverso tanti sacchetti di tela tesi verticalmente e avviene in modo rapido e buono. Si costruiscono varii modelli di questo filtro con o senza ruote: i prezzi che indichiamo sono per modelli su piedi fissi *senza ruote;* il n. 1 che ha 4 rubinetti e filtra 12 ettolitri in una giornata di lavoro, costa, coi suoi supporti, L. 125; il n. 3 che ha 8 rubinetti e filtra 30 ettolitri al giorno ne costa 225; il n. 5 ha 15 rubinetti, fa 75 ettolitri al giorno e costa 550 lire; il n. 7 ha 25 rubinetti, fa 125 ettolitri al giorno e costa 850 lire; su su fino al n. 10 che ha 50 rubinetti e filtra 200 ettolitri al giorno e costa 1350 lire.

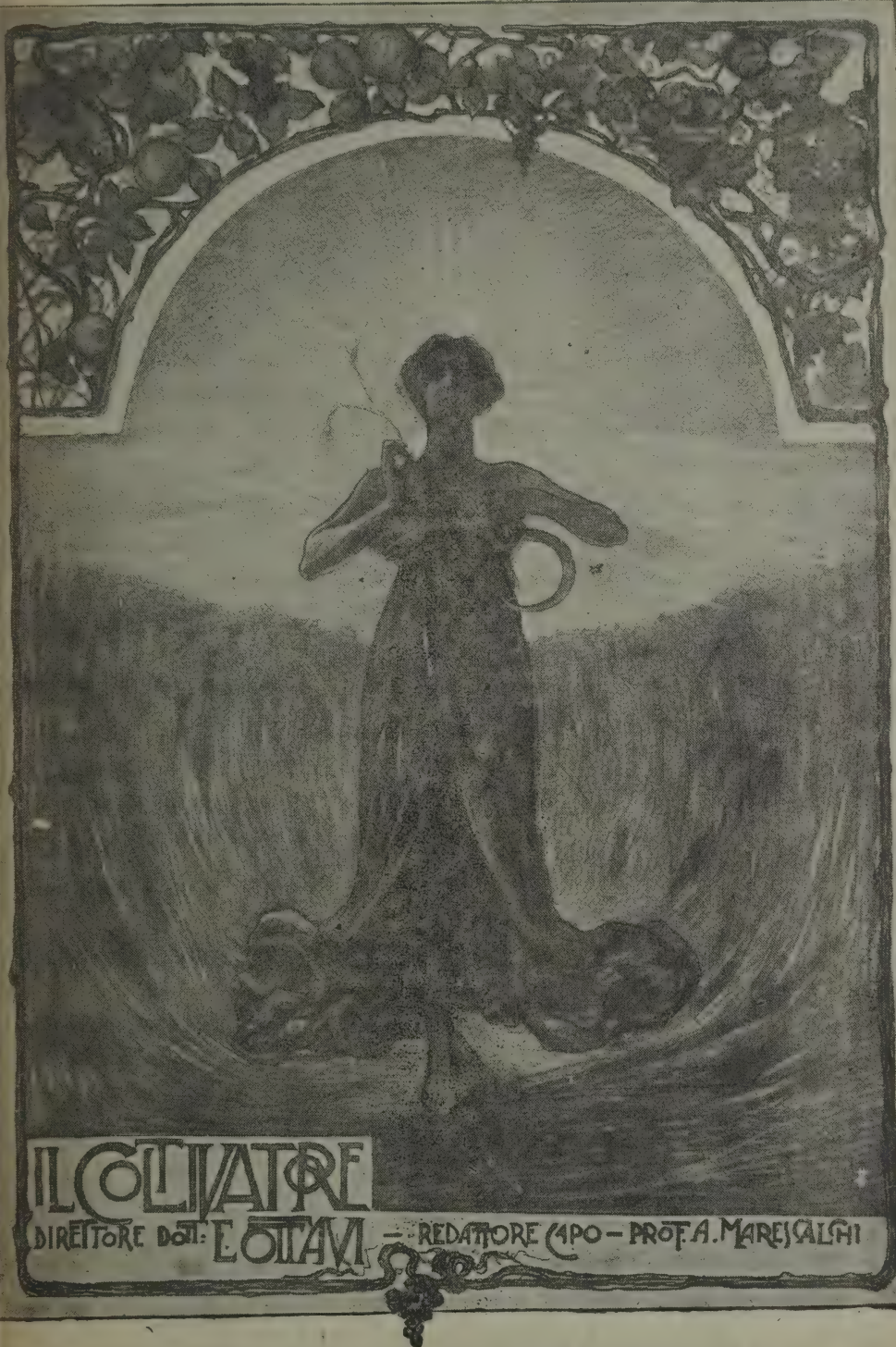
Tela speciale per filtri — L. 1,50 al metro lineare.

presso **Casa Ottavi** — Casale o Bari.

Telefono interurbano :
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63 05.(45.113)

ANNO 52°   CASALE MONF., 18 Novembre 1906   Num. 46.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 46 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

SOMMARIO.

Le cattedre ambulanti della previdenza

Dopo le cattedre ambulanti d'agricoltura, noi avevamo pensato che potessero esser utili quelle per l'apostolato della cooperazione rurale, e già, al Ministero d'agricoltura, ne avevamo imbastita una di cooperazione viticola per la propaganda alle cantine sociali, per le pratiche legali relative a questi istituti e per il modo di tenere i relativi libri di commercio. Intanto da parecchie parti vengono proposte le cattedre ambulanti di patologia vegetale, di cui pure abbiam veduto già qualche buon tentativo d'attuazione. È il principio dell'istruzione portata a domicilio che cerca nuove applicazioni.

Oggi vediamo proposte le cattedre ambulanti della previdenza. Già esiste una relazione del proponente Onor. Maffi, la quale sarà discussa il 17 corr. a Roma nella riunione del Comitato permanente del lavoro.

L'on. Maffi dice nella detta relazione che niuno potrebbe più mettere in dubbio gli ottimi risultati delle

cattedre ambulanti di agricoltura, e chiede perchè mai un consimile validissimo mezzo d'istruzione e di propaganda dovrebbe esser limitato a favore dei proprietarii agricoltori, e mentre a costoro si insegna come si governino le piante e il bestiame, e si preparino i concimi e si aumentino i raccolti, il proletariato cittadino e rurale dovrebbe esser escluso dai beneficî della istruzione ambulante.

Chiede perciò l'on. Maffi che si istituiscano le cattedre ambulanti della previdenza, e che vengano sovvenute dallo Stato, dagli enti locali e dai privati, e che siano amministrate dalle rappresentanze consorziate del Ministero d'agricoltura, del consiglio del lavoro, di quello della previdenza, delle istituzioni nazionali federative, associazioni di M. S. e via via.

Niuno meglio di noi si allieterà nel vedere nobili ingegni ed uomini d'azione volgersi a quella forma d' insegnamento che per tanti anni il nostro giornale ha con immutata fede e con varia fortuna propugnato. Sarà bene tuttavia rammentare che già qualche iniziativa, nel senso desiderato dall'on. Maffi, è stata non da molto presa dal Ministero dell'agricoltura.

Il quale, desiderando che la notizia della Cassa nazionale di previdenza fosse maggiormente estesa, tanto in città quanto nelle campagne, invitò ad adoperarsi a questo scopo i direttori delle cattedre ambulanti d'agricoltura, delle scuole pratiche d'agricoltura e delle scuole professionali d'arti e mestieri.

E sappiamo pure che all' invito contenuto nella circolare ministeriale parecchi risposero e coll' iniziar conferenze e col distribuire opuscoli, e coll'eccitare i proprietarii ad iscrivere i loro operai alla Cassa.

D' altra parte si sa pure che taluni dei nostri ambulanti lo avevan già fatto innanzi, di propria iniziativa, e che avean pure dato l'opera loro indefessa e premurosa

a promuovere mutue contro la mortalità del bestiame, e contro l'incendio, la grandine e altri flagelli delle piante.

Il campo al quale l'on. Maffi sospinge l'attenzione e le energie nostre non è dunque inesplorato. E certo se il comitato e poi il consiglio del lavoro saranno per accogliere le proposte dell'illustre cooperatore lombardo, i nostri professori ambulanti potranno offrirgli un notevole contributo di lavoro, di esperienze, di risultati già conseguiti.

E più e meglio avrebber certo fatto se ciò fosse stato in loro potere. Pochi si fanno un'idea dell'ingente massa di lavoro che incombe sopra un povero professore ambulante d'agricoltura, tanto che l'opera intensa, complessa di taluni di loro ci appare prodigiosa. Perciò noi vediamo da qualche tempo non senza preoccupazione moltiplicare le attribuzioni e gli incarichi di questi insegnanti, o proporre di farlo.

D'altra parte chi non sa oggi che, se il parlamento non provvede a dotare di nuovo e con abbondanza e sollecitudine la sua figlia prediletta, la Cassa nazionale di previdenza, questa non sarà in grado di pagar le pensioni?

Invero, compiuto quasi il settimo anno di esistenza, la Cassa ha cominciato a pensionare alcuni iscritti da oltre cinque anni, che si son resi invalidi al lavoro. Ed ha stabilito lire 120 annue, una pensione cioè eccessivamente modesta, ma che pure, col successivo aumento degli aventi diritto, la Cassa non potrebbe continuar a pagare.

Fortunatamente il telegrafo ci ha recato oggi la notizia che il ministro d'agricoltura mantiene il disegno di legge Pantano pel quale viene aumentato di 10 milioni di lire il patrimonio della cassa.

E si annunzia pure che per la discussione verrà chiesta l'urgenza, e che a Natale sarà cosa fatta. Meglio così, perchè diversamente a ben poco servirebbe l'opera delle future cattedre ambulanti di previdenza!

E. Ottavi.

Note di stagione

Acquisti — Pulizia stalle.

I sindacati, i comizi, le associazioni agrarie e le casse rurali hanno portato degli immensi benefici alla classe nostra, togliendo tutti quegli inganni di cui era vittima il povero e disorganizzato agricoltore, una decina d'anni fa. Ma è pur forza riconoscere che non tutti seppero approfittare, in eguale misura, delle *facilitazioni* e *assicurazioni* che pochi benemeriti, con costante assiduo lavoro, seppero offrire.

Non siamo ancora così evoluti da saper imitare i valorosi membri dell'Associazione agraria friulana che arrivano, perfino, ad impegnare il loro fabbisogno parecchi mesi, ed anche un anno, e più, prima del ritiro.

Per quanto, con sollecitatorie continue, si ripeta la necessità assoluta di conoscere, per tempo, quanto può, e in quale misura, occorrere e di solfato di rame, e di zolfo, e di concimi in genere, si arriva al momento delle semine, ai periodi delle lotte contro le malattie, senza la indispensabile provvista.

Ed in quel giorno si ricorre alla segreteria e s'impreca contro la imprevidenza di chi non ha saputo acquistare il necessario, dimenticando che la colpa è di chi non ha voluto a tempo debito inviare la relativa lettera d'impegno, regolarmente riempita.

E come potrebbero poche persone, per quanto di buona volontà, impegnare forti capitali negli acquisti di materie utili, quando si ha la convinzione, che, di fronte ad un possibile deprezzamento, i soci, anche i migliori, non curando quel sentimento di solidarietà, che è tuttora sì scarso, approfittano delle mutate condizioni del mercato, ed anche per pochi centesimi di beneficio, dimenticano quell'impegno morale che dovrebbe essere norma costante?

Ad evitare noie e danni si faccia subito il bilancio di quanto può interessare, si invii l'impegno, sottoscritto, ed oltre al proprio interesse si avrà tutelato quello dell'associazione a cui apparteniamo e che deve essere la nostra seconda famiglia.

.˙.

Cominciano le giornate del tetro autunno e la pioggia costringe a mantenere chiusi in istalla, per lunghi periodi, i nostri animali bovini. E più urgente si fa sentire il bisogno della maggiore possibile pulizia.

Si levino tutte le ragnatele, s'imbianchino le pareti ed i soffitti, ed i canali delle orine sieno costantemente tenuti sgombri e settimanalmente lavati.

Si faccia giornalmente uso di gesso, ed in una o nell'altra forma, si procuri vi sieno qua e là, dove mancano i tanto lodati camini, dei fori che permettano lo scambio continuo dell'aria, fatti in forma tale che al boaro sia impedito di chiuderli come egli ne avrebbe la tendenza.

E. Petrobelli.

A VENDEMMIA FINITA

Esperienze ed osservazioni fatte alla Cardella

III.

L'incisione anellare sulla Barbera. — Lo scorso anno (v. *Coltivatore* II, 1905, pag. 492) la prova di incisione anellare fatta su viti di *fresia* dette risultati completamente nulli. E concludevamo che l'incisione, la quale appare indiscutibilmente utile per le viti pletoriche, per quelle vecchie soggette a perdere alla fioritura molti fiori e per le varietà quasi costituzionalmente disposte alla colatura, non lo è forse per certe varietà di viti e per certe piante che siano nel pieno vigore normale *equilibrato* della loro vegetazione e della fruttificazione, come appunto era ed è il caso delle nostre viti *fresia* della *Vigna nuova*, di giusta ed equilibrata forza e in piena costante produzione. Accennavamo allora a voler fare le prove invece su piante di *barbera* un po' vecchiette, e irregolari, che abbiamo nella *vigna Banchine* e nelle quali è comune il fenomeno della colatura dei fiori.

Le abbiamo dunque fatte quest'anno. Il 29 maggio abbiamo pra-

ticato l'incisione anellare a 18 viti *barbera* contigue in un filare e a 17 in un altro filare, lasciando altrettante viti di uguale età e in condizioni identiche per controllo.

Alla vendemmia ecco quale è stato il raccolto:

	Uva Kg.	Mosto Zucchero 0/0	Mosto Acidità 0/00
da 35 piante incise	82,8	16,6	17
» 35 » non incise . . .	38,9	21,9	14

Un enorme aumento di prodotto dunque, ma a costo di quale scapito nella qualità! Si comprende che in queste viti il fenomeno

Fig. 9 — Viti incise.

si è ripercorso con effetto diremmo *esagerato* per le condizioni nelle quali quelle piante trovavansi: ha prodotto uno sforzo supremo di quantità ma anche una diluizione enorme di principî utili.

Le fotografie che presentiamo sono appositamente scelte tra i casi estremi, cioè le viti più cariche tra quelle incise, le viti più povere tra quelle non incise. Sono fotografie... di propaganda!

Il sovescio nelle vigne. — L'esperienza fu fatta lo scorso anno: trattavasi di confrontare l'effetto del sovescio da solo e del so-

vescio concimato con perfosfato, con e senza potassa (v. *Coltivatore* II, 1905, p. 490). La prova venne eseguita nella *vigna del Coppo,* una vigna di circa 7000 m² tutta regolarmente piantata a filari distanti 3 m. e con viti a 0.80 sulla fila, alternatamente filare per filare a *barbera* e a *fresia* innestate su Riparia, in piena produzione dal 1899. Lo scorso anno, per l'andamento irregolare dell'annata, i risultati furono negativi, nel senso che i concimi aggiunti al sovescio non dettero risultato alcuno, anzi lo diedero

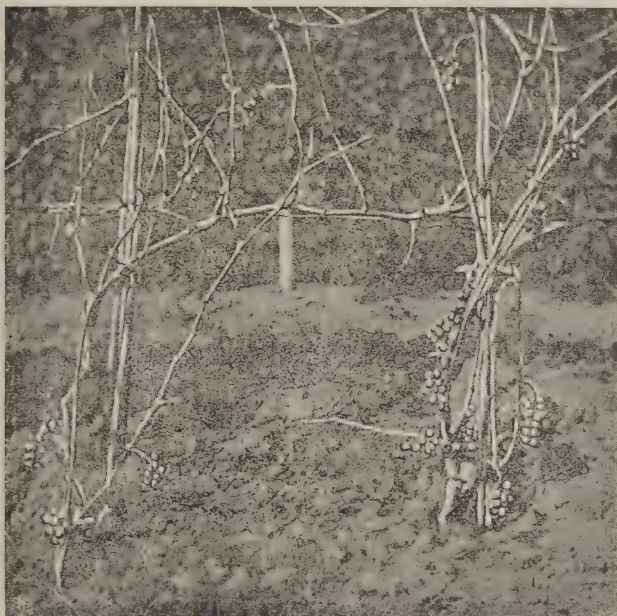



Fig. 10 — Viti non incise.

passivo. Ci proponemmo di ripetere le pesate quest'anno per vedere se per caso l'effetto si fosse protratto e regolarizzato.

Ecco senz'altro i risultati di quest'anno accanto a quelli del 1905 e sommati poi assieme:

Prodotto di 100 viti in uva.

		1905	1906	Totale
Non concimate	Kg.	73,8	131	204,8
Sovescio di veccie e fave . . .	»	83,7	129,5	213,2
Sovescio, perfosfato e solf. potass.	»	54,6	112,5	167,1
Sovescio e perfosfato	»	59,7	124,5	184,2

Delusione dunque completa o quasi, anche quest'anno. Poichè, tranne il piccolo effetto di un aumento di 266 kg. di uva per ettaro col solo fatto del sovescio, i concimi chimici tutti quanti non palesarono alcuna buona efficacia.

Ma questo risultato, lungi dal dirci che i concimi non fanno effetto, ci dicono invece che abbiamo sbagliato noi a scegliere come campo di prova quelle vigne dove la mescolanza di due vitigni a rendimento così diverso, e così diversamente influenzabili dall'annata e dalle cure, toglie completamente la base di regolarità occorrente per queste prove, e dove poi essendovi una striscia di terra, sotto la quale fu estratta in passato della pietra di calce, il terreno medesimo è in condizioni molto diverse da parcelle a parcelle.

Gli errori sono istruttivi, e i risultati negativi insegnano spesso quanto i positivi.

Preferiamo dunque, ad onore dei concimi, ricordare ancora l'esito delle prove, pur quelle biennali, che facemmo nel 1898 e 1899 in altra vigna della Cardella, la *vigna nuova* a fresia:

		1898	1899		Totale
Senza concime e senza sovescio .	q.li	213,40	76.13	q.li	289,53
Sovescio di veccie e fave	»	227,44	92,38	»	319,82
Sovescio conc. con scorie, pot. e gesso	»	234,11	101,13	»	335.24
Sovescio concim. con scorie e gesso	»	183,91	81,34	»	265,25

Ecco come con piante della stessa varietà, della medesima età, di vigore e produttività press'a poco uguali, e in terreno tutto del medesimo impasto, le prove possano parlare e istruire.

L'insaccamento dei grappoli. — Tempo fa, e la notizia è stata data anche nel *Coltivatore* n. 28 di quest'anno a pag. 43, leggemmo che *insaccando* (o meglio, rinchiudendo in sacchetti di carta) grappoli di *chasselas* certo sig. Orapot aveva notato che l'uva insaccata presentava più zucchero e meno acidità di quella non avvolta in carta.

Provammo l'insaccamento sulla *Luglienga*, la eccellente fresca uva da tavola, di un pergolato a fianco della casa. I sacchetti furono messi ai primi di luglio (un altr'anno però li metteremo prima perchè abbiamo visto che a quell'epoca qualche tignuola

ha già deposto le ova). Ai 26 di agosto abbiamo staccato un grappolo insaccato ed uno non insaccato di *Luglienga* portata dal medesimo tralcio. Ed abbiamo avuto questi dati:

	Uva insaccata	Uva libera
Volume di 25 chicchi	cm³ 90	cm³ 78
Zucchero del mosto 0[0	» 13,4	gr. 15,6
Acidità 0[00	» 7,3	» 6,5

Non ci risulta dunque che l'insaccamento aumenti la zuccherosità e diminuisca l'acidità; il contrario succede, e ci sembra logico. Il sacchetto di carta non lascia godere all'uva tutte quelle benefiche radiazioni di che gode quello libero: il calore *chiuso*, per esprimerci rozzamente così, ingrossa i chicchi ma naturalmente toglie della zuccherosità. Ciò che importa però, trattandosi di uve da tavola, non è un grado più o meno di zucchero, ma la sanità perfetta dell'uva e la sua bellezza. Ora i grappoli *insaccati* erano sanissimi, splendidi, e, come si è visto, coi chicchi più grossi.

Che la clausura al grappolo a questo principalmente giovi, vedemmo in un saggio fatto l'8 settembre su altri due grappoli del medesimo tralcio.

Quello racchiuso nel sacchetto, sanissimo, aveva 17,8 0[0 di zucchero e 6,4 0[00 di acidità.

Quello libero aveva... niente. Perchè le tignuole e le vespe lo avevano ridotto a poche buccie vuote di contenuto e ad un ammasso semi putrido, odorante di acetosità.

Ecco dunque il grande vantaggio dei sacchetti.

Anche sull'uva da vino volemmo vedere l'effetto dei sacchetti. Alla vendemmia su grappoli di *Barbera* delle stesse piante constatammo.

	Uva insaccata	Uva libera
Barbera *A*, zucchero	14 - 0[0	15 0[0
» *B*, »	18,5 »	18,8 »
» » acidità	14 - 0[00	15,2 0[00

Qui la raccolta fu fatta ai 25 settembre, 50 giorni dopo l'insaccamento e quindi il tempo fece attenuare le differenze di composizione, anzi si sarebbe trovato perfino una diminuzione di

acidità nell'uva racchiusa nel sacchetto; il che merita conferma negli anni venturi.

Ma evidentemente non è che per l'uva da tavola che la pratica può essere consigliata e si dimostra utilmente applicabile.

A. Marescalchi.

Prati e pascoli in montagna

CONCIMAZIONE RAZIONALE E CURE

Quanti si accingono a fare delle esperienze o ad applicare anche in grande la concimazione chimica dei prati e pascoli di montagna, provano molto di frequente una completa disillusione. Le parcelle testimonio, senza concimazione, dànno tante volte eguali prodotti delle parcelle concimate; e tutto questo non lo si deve al fatto che quei terreni non abbiano bisogno di concimazione ma perchè, oltre questa, essi hanno bisogno di altre cure colturali, senza le quali la concimazione non ha effetto.

*
* *

Intanto cominciamo ad analizzare un prato ed un pascolo, come ordinariamente si trovano.

La maggior parte delle volte troviamo la cotica coperta totalmente o quasi di *muschi*. La presenza di questi indica intanto subito eccesso di umidità nel terreno, anzi umidità stagnante e deficenza in esso di materiali utili alle piante, la quale si risolve in scarso prodotto foraggero e di qualità scadente.

Unitamente a questo si trova un affastellamento di cespi erbosi che costituiscono quella che si chiama *cotica*, affastellamento compatto, quasi impenetrabile all'aria, così che le radici vive delle piante respirano male,

Sotto alla cotica erbosa si trova una massa polverulenta chiamata *umus,* derivata dalla decomposizione di piante e radíci morte e dai resti delle foglie rimaste dalla fienagione. Questa decomposizione è avvenuta per l'azione di certi microorganismi che richiedono poca aria per vivere. L'umus però da essi prodotto ha

ma resta l'obbligo (per avere un tale prezzo) di prenotarsi

---

rosa; polpa bianca
fina, eccellente sa-

— Pianta di medio
, ma costante, frutto
fina, di colore verde
grigio e screziata
zo fina, croccante,

— Matura da di-
medio vigore, molto
lomanda terreno ar-
co. Frutto di medio
ta, buccia inodora,
i rosso sporco, quasi
mine; polpa bianco-
sa, aromatica.

à. — Matura da
utissima dovunque,
, a fioritura piut-
esigente, in fatto
molto esposti ai

venti. Frutto grossissimo, di forma schiacciata, spesso pentagonoide, buccia di colore giallo-verdastro con punteggiature stellate caratteristiche. Polpa di sapore squisitissimo, ottima da tavola e da cucina.

Renetta del Vigan (per errore è detta spesso *Renetta inglese* o *d' Inghilterra*). — Pianta vigorosissima, di fertilità media, il frutto è assai grosso, spesso enorme, la buccia è molto rugosa, di colore giallo-chiaro, rosato dalla parte del sole, macchiettata e reticolata, polpa bianco-giallastra fina, assai tenera, zuccherina, acidula, profumo delicato.

Sig. Peretta. — Pianta di gran vigore, fruttificazione grandissima. Frutto grosso a buccia giallo-verdognola, polpa alquanto acidula, croccante, di grande conservazione, buona tutto aprile, in annate favorevoli anche a maggio.

Da bagno. — È una varietà selvatica molto diffusa sui colli Torinesi. Albero fortissimo, produzione immensa. Frutto di forma allungata, buccia gialla, carminata dalla parte del

Spett.le

Amministrazione del “Coltivatore„

CASALE MONFERRATO

IL COLTIVATORE

PERIODICO SETTIMANALE DI AGRICOLTURA FONDATO NEL 1855 DA G. A. OTTAVI

“PRO FRUTTICOLTURA„

L'Amministrazione del nostro vecchio giornale, volendo sempre più, e meglio giovare agli abbonati, ha creduto nello interesse degli agricoltori di aprire una sottoscrizione per l'acquisto in comune di piante fruttifere. I nostri colli coltivati oramai esclusivamente a viti, i brulli campi delle nostre pianure fertilissime sono adattatissimi alla coltura dei frutti. In un'ettara di terreno si possono piantare comodamente 100 piante di pero o di melo senza che le colture sottostanti abbiano a soffrire un danno visibile e constatabile. 100 piante quando saranno in fruttificazione rendono comodamente 1000 lire in frutta; cioè assai più che non possa rendere lo stesso appezzamento coltivato esclusivamente a grano a meliga a barbabietole e anche a viti. Fra breve verrà discusso alla Camera il disegno di legge sulle piantagioni lungo le strade nazionali, provinciali, comunali, e tale disegno ci si dà affidamento verrà approvato. In Francia, Svizzera, negli Stati tutti dell'Europa centrale le piantagioni in parola con alberi fruttiferi, hanno assunto uno sviluppo straordinario; è desiderio nostro promuoverlo per quanto ci è possibile anche da noi. Nelle zone molto fruttifere i furti campestri per quanto riguarda i prodotti dei fruttiferi non apportano conseguenze rilevabili pei singoli proprietari; perchè non sarà così anche da noi?

Allo scopo di dare sviluppo alla nostra idea, di promuovere la coltivazione delle buone frutta, nello interesse dei nostri abbonati, abbiamo conchiuso un contratto col Vivaio Ottavi Rho e C. oramai conosciuto in Monferrato. Possiamo quindi offrire al prezzo di L. 0,80 per esemplare delle piante splendide di 2-3 anni di innesto adatte a esser coltivate lungo le strade nei campi e a frutteti specializzati, a scelta del compratore nelle varietà sotto segnate che sono le migliori e le più produttive.

Tale prezzo di favore verrà accordato a tutti gli abbonati compratori che firmano l'unita scheda per non meno di 12 piante in sole 3 varietà.

Gli abbonati potranno acquistarne anche un numero maggiore ma resta l'obbligo (per avere un tale prezzo) di prenotarsi per 4 piante almeno di ogni varietà.

Meli.

Badari. — Qualità sconosciuta generalmente, merita esser propagata (*Molon*). Fa bene in tutti i terreni e si presta a qualunque forma. Di precoce fruttificazione. Frutto di grossezza media bella forma a fondo giallo dorato, striature carmine, polpa un po' giallognola di ottimo sapore dolce. Matura da novembre a febbraio. Frutto da tavola e da cuocere.

Calvilla d'inverno. — Matura da dicembre a marzo, varietà raccomandatissima. Fruttifica presto ed è assai produttiva, ha il frutto a forma costoluta, polpa molto fine, morbida, succosa, a sapore zuccherino acidetto, con aroma che ricorda il lampone. È una delle mele più celebrate per bontà, bellezza e lunga conservabilità.

Carla. — Matura da novembre a marzo. È una vecchia varietà italiana. Pianta di vegetazione non molto forte, a fioritura un po' tardiva; porta però molti frutti. Frutto più o meno conico, con tinta carmina sfumata dalla parte del sole, buccia odorosa; polpa bianca tendente al roseo, succosa, fina, eccellente sapore e aroma.

Carpendola dolce. — Pianta di medio vigore, di fertilità discreta, ma costante, frutto medio di volume, a buccia fina, di colore verde giallognolo, punteggiata di grigio e screziata in rosso. Polpa bianca mezzo fina, croccante, zuccherina, profumata.

Carpendola reale. — Matura da dicembre ad aprile, pianta di medio vigore, molto produttiva, fiorisce tardi, domanda terreno argilloso, uu po' umido e ricco. Frutto di medio volume, di forma schiacciata, buccia inodora, ruvida, dorata o sfumata di rosso sporco, quasi rugginosa con striatura carmine; polpa bianco-giallastra fina, dura, succosa, aromatica.

Renetta del Canadà. — Matura da dicembre ad aprile, conosciutissima dovunque, pianta di forte vegetazione, a fioritura piuttosto tardiva, non molto esigente, in fatto di terreno. Evitare luoghi molto esposti ai venti. Frutto grossissimo, di forma schiacciata, spesso pentagonoide, buccia di colore giallo-verdastro con punteggiature stellate caratteristiche. Polpa di sapore squisitissimo, ottima da tavola e da cucina.

Renetta del Vigan (per errore è detta spesso *Renetta inglese* o *d'Inghilterra*). — Pianta vigorosissima, di fertilità media, il frutto è assai grosso, spesso enorme, la buccia è molto rugosa, di colore giallo-chiaro, rosato dalla parte del sole, macchiettata e reticolata, polpa bianco-giallastra fina, assai tenera, zuccherina, acidula, profumo delicato.

Sig. Peretta. — Pianta di gran vigore, fruttificazione grandissima. Frutto grosso a buccia giallo-verdognola, polpa alquanto acidula, croccante, di grande conservazione, buona tutto aprile, in annate favorevoli anche a maggio.

Da bagno. — È una varietà selvatica molto diffusa sui colli Torinesi. Albero fortissimo, produzione immensa. Frutto di forma allungata, buccia gialla, carminata dalla parte del

sole, polpa bianca-acidula, buona da tavola. Messa a bagno si conserva sino a maggio-giugno ed è migliore per tale uso della Renetta grigia.

Peri (estivi).

Brutta e buona. — Matura fine luglio-principio di agosto. Pianta non grandissima ma ben produttiva. Frutto a buccia rozza, di brutto aspetto, ma polpa bianca liquorosa liquescente che rinfresca e disseta. Sbucciata e fatta cuocere e passata poi al setaccio e fatta ricuocere sino a consistenza di marmellata riesce squisita e serbevole senza aggiunta di zuccaro.

Ghiacciolo. — Matura a metà luglio. Frutto giallo, rosso verso il sole; polpa bianca succosa, croccante, dolce, profumata. Albero di gran vigore e di gran produzione. Molto coltivato nei dintorni di Torino.

Spadone. — Matura nella seconda quindicina di agosto. È una delle migliori pere d'estate del nostro paese. Pianta a fogliame e germogli lanuginosi. Frutto oblungo, piriforme; buccia verdastra-scura, polpa giallognola, morbida, fina, a sugo dolcissimo. Va colta un po' prima della maturazione completa, perchè ammezzisce assai presto. Va allevato a piramide o ad alto fusto.

Autunnali.

Buona Luigia d'Avranches. — Matura in ottobre. Varietà raccomandata. Pianta assai rustica, sana, di bella vegetazione, portamento con tendenza alla piramide. Domanda terreni buoni, ricchi di sostanze nutritive. Va bene tanto per frutteti industriali che casalinghi. Frutto elegante, lungo, colorito di rosso dalla parte esposta al sole, polpa bianca, buona; si conserva bene ed è ricercata.

Butirra bianca d'autunno. — Matura in novembre. Frutto medio, tondeggiato. Giallo sfumato rossigno dalla parte del sole. Polpa bianca, fina, liquescente, zuccherina; profumata; prima varietà, molto ricercata nei mercati.

Il Gallesio la dice: « la regina delle pere ». Albero di forza media, mai grandissimo; molto fecondo.

Butirra Rance. — Matura in ottobre. Varietà robusta sul franco, discreta sul cotogno. Frutto molto simile alla Butirra d'Hardenpont; buccia ruvida, polpa bianco-verdastra, un po' grossolana; si conserva a lungo. Eccellente per composta. Albero di media vigoria e di buona produzione.

Cedrata romana o *Reale di Torino*. — (Cedro romano, butirra reale di Torino). — Matura in ottobre-novembre. Pianta di media vigoria; si adatta però a forme grandi; produce molto. Frutto di forma ovale, appiattita, peduncolo corto, buccia giallo-citrino, liscia con punti rugginosi; polpa biancastra, molto succosa, mezzo fine, con aroma piacevole.

Colmar d'Aremberg. — Matura in ottobre-novembre. Vegetazione mediocre; si adatta bene alle piccole forme (fuso, piramidale, spalliere) molto produttivo. Frutto di sapore non fino, polpa un po' grossolana; delicato nei trasporti, una di buon servizio pei mercati locali non esigenti.

Duchessa d'Angoulême. — Matura in ottobre-novembre. Pianta poco esigente, robusta, molto fertile e feconda. Frutto di grosso volume, a gibbosità, con buccia grossa, ruvida a fondo giallastro, punteggiature grigie e sfumature verdastre; polpa bianca, venata di giallognolo; mezzo fina, succosa, molto dolce e profumata. Pera da tavola e da mercato veramente eccellente.

Sig. d'Esperen. — Matura in fine settembre. Pianta di discreto vigore; frutto eccezionalmente buono, grosso, a buccia gialla aranciata, profumatissimo; molto produttiva è una delle migliori se non la migliore fra le autunnali.

Buona Luigia. — Matura in dicembre. Pianta piuttosto debole. Frutto allungato, a buccia verdastra, polpa grossolana, dolciastra, da cuocere è buonissimo, migliore del martin secco. Produzione grandissima e costante.

Butirra d'Hardenpont o *Butirra d'Aremberg*. — Matura in dicembre. Varietà molto raccomandata. Pianta di pronto sviluppo, di forza non eccessiva; da splendide piramidi. Fertilità sufficiente; domanda potatura lunga nei primi anni. Frutto a campana, un po' costolato. Buccia verdastra, e a maturità giallo-bianchiccio, con contorno rugginoso. Polpa bianca, fina assai, butirrosa, sapore acidulo-zuccherino, piacevolmente profumata.

Curato. — Matura da ottobre a gennaio. Pianta di grande vigoria vegetativa, a portamento un po' capriccioso; è bene quindi allevarlo a forme castigate. Frutto lungo, buccia giallo-verdastra, cosparsa di punti grigio-chiari con macchie o striatura rugginose con una striscia (che però non sempre esiste) longitudinalmente percorrente tutto il frutto; sapore variabile ma buono; polpa bianca, tenera, fondente, poco profumata. Da non confondersi colla pera di Francia nè colla Coscia a cui somiglia per la forma e pel colorito, ma che non sono di nessun merito. Produzione enorme e costante.

S. Germano Vauquelin. — Matura da novembre a marzo. Pianta di forza media, di fioritura primaticcia; ben fertile. Frutto di forma allungata e di media grossezza, buccia qualche volta liscia, ma spesso umida, gibbosa; colore verde-giallastro a maturità, con macchiette rugginose. Polpa bianca fina, assai succosa; sapore zuccherino aciduletto, ma gradevolissimo e spesso di delicato profumo.

Trionfo di Jodoigne. — Matura da novembre a dicembre. Pianta robusta, rustica, sana, a portamento un po' scomposto, di forte produttività. Frutto di grosso volume talvolta straordinario. Buccia a fondo verdastro che qua e là volge al giallo, con macchie e punteggiature rugginose, colorato dalla parte del sole. Polpa quasi bianca, semifina, molto succosa, aromatica.

Albicocchi — Ciliegi — Peschi — Susini delle migliori varietà.

NB. Se qualche varietà sarà esaurita verrà sostituita con altra di puri merito e stessa epoca maturazione. Nella ordinazione indicare la forma che si desidera, cancellando le altre, così pure indicare ove si intende collocare le piante.

Spedizione contro assegno o pagamento anticipato.

Brevi norme per l'impianto di fruttiferi

Bisogna intanto preparare il terreno prima (quanto più presto si può tanto meglio); fare le fosse profonde almeno 60 centimetri e con un diametro di almeno un metro. Se si piantasse a coltura intensiva in terreno non occupato da viti od altre piante, meglio sarebbe fare uno scasso generale.

Venuto il momento del ripianto bisogna piantare in modo che il colletto (cioè la base della pianta vicina alla radice) rimanga a fior di terra, condizione indispensabile.

Nell'impianto si ridurranno alquanto le radici e la chioma.

Fatto l'impianto, coperto di terra senza premere coi piedi il terreno, si pianta un paletto al quale si lega l'albero perchè possa resistere ai venti.

CASALE - TIP. LIT. CASSONE

ANNO 1907

Scheda da rimandarsi riempita, con prenotazione di almeno 10 piante, alla Amministrazione del *Coltivatore* in Casale Monferrato.

Spett. Amm.ne del " Coltivatore "
CASALE MONFERRATO

L'abbonato Sig. ....

prenota le qui sotto indicate piante fruttifere:

FRUTTIFERI	Numero delle piante	FRUTTIFERI	Numero delle piante
Meli		Curato	....
Badari	....	San Germano d'inverno . .	....
Calvilla d'inverno	....	San Germano Vauquelin . .	....
Carla	....	Trionfo di Jodoigne . . .	....
Carpendolo dolce	....	**Albicocchi**	
Carpendolo reale	....	Di Nancy	....
Renetta del Canadà . . .	....	Luiset	....
Renetta del Vigan	....	Persicino	....
Sig. Peretta	....	S. Ambrogio	....
Da Bagno	....	**Ciliegi**	
Peri estivi		Graffion	....
Brutta buona	....	Marasca	....
Ghiacciolo	....	Reale	....
Spadone	....	Precocissimo	....
Peri autunnali		**Peschi**	
Buona Luigia d'Avranches .	....	Bella di Coverciano . . .	....
Butirra Bianca	....	Galande	....
Butirra Rance	....	Giallo ranciato	....
Cedrata Romana	....	Duracina gialla	....
Colmar d'Aremberg	....	Duracina bianca	....
Duchessa d'Angoulême . . .	....	S. Anna	....
Sig. d'Esperens	....	**Susini**	
Peri invernali		....	....
Buona Luigia invernale . .	....	....	....
Butirra d'Hardenpont . . .	....	....	....

Forma prescelta: **Piramide — Alberello — Alto fusto**

da coltivare in Giardino — Prato — Terreno aratorio — Lungo le strade — Vigneto.

(Non cancellare l'indicazione che risponde al desiderio del cliente).

Indirizzo per la destinazione: ....

spedizione ***in assegno,*** *Stazione:* ....

.... *li* .... *1907.*

Firma chiara dell'abbonato

....

Gli abbonati potranno acquistarne anche un numero maggio
per 4 piante almeno di ogni varietà.

Meli.

Badari. — Qualità sconosciuta generalmente, merita esser propagata (*Molon*). Fa bene in tutti i terreni e si presta a qualunque forma. Di precoce fruttificazione. Frutto di grossezza media bella forma a fondo giallo dorato, striature carmine, polpa un po' giallognola di ottimo sapore dolce. Matura da novembre a febbraio. Frutto da tavola e da cuocere.

Calvilla d'inverno. — Matura da dicembre a marzo, varietà raccomandatissima. Fruttifica presto ed è assai produttiva, ha il frutto a forma costoluta, polpa molto fine, morbida, succosa, a sapore zuccherino acidetto, con aroma che ricorda il lampone. È una delle mele più celebrate per bontà, bellezza e lunga conservabilità.

Carla. — Matura da novembre a marzo. È una vecchia varietà italiana. Pianta di vegetazione non molto forte, a fioritura un po' tardiva; porta però molti frutti. Frutto più o meno conico, con tinta carmina sfumata dalla

parte del sole, buccia
tendente al roseo, suc
pore e aroma.

Carpendola dolc
vigore, di fertilità disc
medio di volume, a bu
giallognolo, punteggiat
in rosso. Polpa bianca
zuccherina, profumata

Carpendola rea
cembre ad aprile, pian
produttiva, fiorisce ta
gilloso, uu po' umido
volume, di forma schi
ruvida, dorata o sfum
rugginosa con striatur
giallastra fina, dura,

Renetta del Ca
dicembre ad aprile, co
pianta di forte vegeta
tosto tardiva, non n
di terreno. Evitare

una reazione acida e cioè tale da impedire che le radici delle piante vive coltivate possano estendersi e cercare negli strati sottostanti il nutrimento necessario. Dunque questo umus, questa materia nera, non soltanto non costituisce un materiale nutritivo per le piante ma anzi a queste essa è dannosa.

Avviene però che contemporaneamente e specialmente nello strato superficiale della cotica dove accede dell' aria in maggiore quantità, si sviluppano anche degli altri microrganismi i quali riducono l' umus acido in nitrati, elementi essenzialmente utili. Di questi una parte viene utilizzata dalle piante in vegetazione e quelli non assorbiti vanno sperduti nel sottosuolo colle acque piovane o vengono trasformati e ridotti dai batteri così detti riduttori e distruttori dei nitrati. Quindi noi abbiamo nei terreni dei prati tre sorta di organismi: gli uni che hanno bisogno di molta aria, poca umidità, che si trovano alla superficie del terreno e che sono molto utili perchè sono *nitrificatori;* altri che vivono nella cotica e negli strati umidi, e che hanno bisogno di poca aria, mediocre umidità e che producono l' *umus acido;* altri infine che esigono pochissima aria e molta umidità, ma che sono dannosi perchè *distruttori dei nitrati.*

Quindi quale può essere la ragione per la quale le concimazioni chimiche hanno talvolta uno scarsissimo effetto?

La ragione o a meglio dire le ragioni sono multiple e si possono riassumere nelle seguenti:

1° Ragione fisica e cioè i concimi chimici che noi spargiamo restano sospesi sulla abbondante cotica e sui muschi e quindi non possono penetrare nel terreno e andare in contatto delle radici.

2° Ragione chimica e cioè essi venendo in contatto dell'umus acido lo neutralizzano, per la loro poca quantità, soltanto in piccolissima parte ed i prodotti della nitrificazione che provocano, vengono poi distrutti dai batteri denitrificatori.

É necessario quindi, specialmente in quei prati nei quali le esperienze hanno dimostrato i pochi effetti dei concimi chimici, di:

a) favorire l'accesso dell'aria nei diversi strati della cotica, per rinvigorire e provocare una intensa produzione di microorganismi nitrificatori, ostacolando così l'azione dei microorganismi produttori di umus acido ed i batteri riduttori e distruttori dei

nitrati che richiedono poca aria ed umidità. Questa aerazione rende anche più attive le funzioni delle radici delle piante foraggere;

b) favorire il processo della nitrificazione dell'umus acido coll'aggiunta di elementi calcari;

c) togliere l'eccesso di umidità, drenando il terreno o aprendo degli opportuni fossi di scolo.

Fatte queste operazioni, appena allora si potrà ripromettersi un buon risultato dalla concimazione.

∴

L'aerazione della cotica si può ottenere collo scoticamento o con una energica scarificatura.

Sarebbe buona cosa ad esempio e molte volte lo si fa, quando si vuol livellare un pascolo od un prato, scoticarlo completamente, vangare il terreno alla profondità di 30 centimetri previa concimazione abbondante con stallatico, in ragione di almeno trenta tonnellate per ettaro. Lo scoticamento si fa tagliando la cotica a striscie parallele della larghezza di 30 centimetri e poi tagliandole trasversalmente, in modo da ottenere delle mattonelle della dimensione di 30 centimetri in quadro, che si sollevano col badile e si sovrappongono, facendo dei mucchi, per tenere sgombro il terreno.

Lavorato, livellato e concimato il terreno, sminuzzato alla superficie con un rastrello o con un erpice, si sovrappone la cotica rimettendo le mattonelle ad una ad una e bene aderenti fra loro. Finito il lavoro si sparge della terra fina e poi si comprime per bene la cotica col piatto del badile o meglio con un rullo. Naturalmente che questo lavoro non si può fare nei siti non troppo pendenti.

Questo lavoro sulle Alpi e sull'Appennino conviene farlo dalla fine di settembre a metà novembre e cioè fino a quando il tempo lo permette. Le nevi e le pioggie invernali assodano poi la cotica e, nella primavera ventura, si nota subito uno straordinario rigoglio nel prato rinnovato.

Ma sulle nostre Alpi e sugli Appennini, sono pochi quei proprietari che hanno la convinzione, l'opportunità ed i mezzi di fare

questa operazione, ed allora raccomandiamo una energica scarificatura, appena in autunno è terminato il pascolo del bestiame.

L'alpigiano è in genere contrarïssimo alle scarificature ed alle erpicature e tanto più se queste si vogliono energiche. Egli teme che quei solchetti che vengono fatti dai denti dell'erpice, del rastrello o dello scarificatore abbiano a formare rigagnolo e che la cotica quindi abbia a scoscendere colle acque piovane. Ma egli non pensa che le erbe hanno radici ben più profonde di quanto possono arrivare i denti dei suddetti strumenti e che quindi lo scoscendimento è impossibile.

La scarificatura deve essere quindi molto energica e più profonda possibile e bisognerà farla in due sensi, prima in senso longitudinale e poi in senso trasversale.

Con questa energica scarificatura noi strappiamo i muschi e permettiamo all'aria di entrare negli strati sottostanti della cotica.

È bene fare questa operazione il più presto possibile dopo terminato il pascolo, poichè se seguono delle giornate buone e calde queste favoriscono ancora più la nitrificazione.

Riguardo agli strumenti da adoperarsi, io impiego l'erpice-scarificatore Patuzzo; ci sono però altri buoni erpici e scarificatori e a chi non avesse mezzi o fosse nella impossibilità di portare in montagna simili strumenti, raccomando un buon rastrello in legno pesante con lunghi denti in ferro.

Una volta, per dimostrare a degli alpigiani l'efficacia delle erpicature, feci solcare un prato con degli intagli nella cotica paralleli distanti 30 centimetri. In primavera si notava che le erbe lungo il solco erano cresciute più rigogliose.

⁂

È stato dimostrato che, oltre all'aria ed al calore, anche la calce ha una azione notevole sulla nitrificazione e quindi complemento indispensabile della scarificatura deve essere la calcinatura del terreno, la quale consiste nel spargere da 8 a 10 quintali di calce viva per ettaro.

Per impedire che l'umidità ristagni nel terreno bisognerebbe anzitutto disporre la superficie di esso in modo che abbia una pendenza uniforme; colle pietre poi che si trovano nel terreno fa

cendo questa operazione si può fare il drenaggio. Le fosse di drenaggio si devono fare naturalmente trasverse alla pendenza del terreno e se di pietre non se ne hanno a sufficienza, allora si potranno fare delle fosse aperte pure trasversali. Questi fossi bisogna farli e curarli ogni anno prima dell' inverno, per impedire che durante la stagione delle pioggie e delle nevi non si accumuli soverchia umidità.

Ed ora bisognerebbe parlare della concimazione dei prati e pascoli e questo formerà argomento di un prossimo articolo.

D. Tamaro.

Il vigneto nelle sabbie marine

II.

Stazioni di produttività. — Dietro indagini fatte sul luogo, interrogando personalmente e per iscritto varî agricoltori, la durata di 28-30 dei vigneti di Forte de' Marmi può considerarsi divisa in 5 periodi, in ciascuno dei quali la produzione media annuale può ritenersi costante.

Media annua produzione di ogni stazione, riferita ad ettaro.

Durata d'ogni stazione di produttività		Numero della stazione	Nome di ogni stazione	Prodotto in ett. di vino	Prodotto in q.li d'uva
da 1 a 2	— 2	I	Stazione improduttiva	—	—
3	— 1	II	» d'incipiente prod.	30-40	45-60
da 4 a 15	— 12	III	» di massima »	50-80	75-120
da 12 a 16	— 9	IV	» di decadente »	45-60	67,5-90
da 25 a 28 a 30	— 2 a 4	V	» di minima »	20-25	30-37,5

La media annua produzione di ogni stazione produttiva si può adunque ritenere di 35 ett. per la prima, di 65 ett. per la seconda, 50 per la terza e 25 per la quarta.

Passiamo allora alla

Ricerca della quota d'ammortamento della spesa d'impianto nei varî anni di ciascuna stazione. — Applichiamo il criterio espresso più sopra, e determiniamo intanto la media produttività di ciascuna

stazione. Moltiplicando le medie produzioni annue, sopra stabilite rispettivamente per la durata di ciascun periodo di produttività si ottengono i numeri

35, 780, 450, 100.

L'ammontare dei capitali direttamente e indirettamente investiti nella costituzione del vigneto, come abbiamo già trovato, è al 2° anno di L. 1237,59: alla fine del 28° anno — supponendo che il vigneto dura 28 anni — questa somma sarà diventata 1237,59 $(1 + 0,04)^{26}$ = L. 3431,094.

E dividendo L. 3431,094 in parti direttamente proporzionali ai numeri già fissati 35, 780, 450, 100, si ottiene la quota che deve essere ammortizzata in ciascuna stazione, rispettivamente, in:

L. 87,99; L. 1960,92; L. 1131,30; L. 251,40.

Adottando le ordinarie formule dell'annualità avremo che

la quota d'ammortamento	*negli anni*	*della*	*I*	*stazione*	*è di . . .*	L.	00,00
»	»	»	*II*	»	» . . .	»	87,99
»	»	»	*III*	»	» . . .	»	130,00
»	»	»	*IV*	»	» . . .	»	106,90
»	»	»	*V*	»	» . . .	»	59,22

Questo sistema adottato nella ripartizione dell'ammontare delle spese d'impianto è certo più lungo di quello ordinario consigliato nei trattati, ma *teoricamente* è più giusto.

*
* *

Rendita del vigneto. — Le sabbie marine coltivate a vigna, per quanto poverissime di materia organica e di principî immediati, danno una rilevante rendita al proprietario, sia per la produzione elevata in vino 60-70-90 ett. ad ettaro — sia per il prezzo unitario d'acquisto assai mite — 500-1000 ad ettaro — sia per le attuali carezze... del fisco, che aspetta il nuovo catasto per cambiar fisonomia!

Ma ecco un conto culturale analitico, da cui appariscono anche le cure che si fanno alla vite nella zona studiata; cure che sono deficienti nella *concimazione* e mancanti nella *potatura verde:*

Conto culturale analitico di 1 ettaro a vigneto, in terreno sabbioso, d'origine marina recente (1880) tenuto a mano diretta in quel di Forte de' Marmi.

I. Spese di coltivazione.	N. delle opre	Costo dell'opra	Costo totale
1. Potatura	25	L. 1,50	L. 37,50
2. Legare i tralci dopo la potatura	41,6	» 1,50	» 62,50
3. Concime e suo spargimento	—	» —	» 100 —
4. Legare i tralci verdi	15	» 1,50	» 22,50
5. 1ª zappatura in primavera	13	» 1,50	» 19,50
6. 2ª » in estate	13	» 1,50	» 19,50
7. 3ª » in estate	13	» 1,50	» 19,50
8. Scerbatura delle erbe infestanti	10	» 0,70	» 7 —
9. Solfo per 3 solforazioni	—	» —	» 10,20
10. Solfato di rame	—	» —	» 30 —
11. Mano d'opera per la solforazione	5	» 0,70	» 3,50
12. » » per l'irrorazione	10	» 1,50	» 15 —
13-14 Per la raccolta di uomo	10	» 0,70	» 7 —
di donna	6	» 1,50	» 9 —
15. Svinatura imbottatura	—	» —	» 20 —
16. Per paletti, canne, ogni anno	—	» —	» 25 —
II. Spese generali e imposte.			
17. Quota d'ammortamento spese d'impianto			» 116,10
18. Mantenimento cantina e consumo vasi vinari			» 50 —
19. Tasse catastali			» 8 —
20. Interessi sul cap. ant. al 3 0/0			» 17,45
Totale delle spese			L. 599,25
III. Prodotto lordo annuo.			
1. Vino ettol. 67,5 a L. 25 l'ett.			L. 1687,50
2. Fascine di potatura n. 100 a L. 0,10			» 10 —
3. Pascolo di pecore — 20 libbre di formaggio a L. 0,40			» 8 —
Totale prodotto lordo			L. 1705,50

La rendita netta è adunque di L. 1106,25. Per un capitale fondiario di L. 500, tale rendita si può dire davvero favolosa! Certo, che, avvenuto l'impianto del vigneto, in caso di vendita, il costo d'origine di L. 500 dovrà decuplicarsi; ma la rendita dei vigneti si manterrà sempre elevata e speriamo che..... la fillossera, limiti la minaccia al solo caso già accennato, e che è stato l'unico nella zona sabbiosa.

* * *

Ho già parlato delle diverse distanze che sono adottate dagli agricoltori del Viareggino e da quelli di Forte de' Marmi nel-

l'impianto dei vigneti: in quest'ultima località, in ogni ettaro si mette assai maggior numero di viti, con scapito della qualità del vino, e con l'invecchiamento precoce di esse. E se la produzione dei vigneti di Forte de' Marmi — in ragione di ettaro — è più elevata di quella dei vigneti di Viareggio, è solo perchè nei primi si ha maggior numero di *ceppi*, e non già perchè ogni pianta, singolarmente presa, sia più produttiva.

Il confronto fra i due sistemi di coltivare la vite nel Viareggino e in quel di Forte de' Marmi rileva ancora una volta che la vite, per aver lunga durata e per produrre abbondantemente, deve esser tanto meno fitta quanto più sterile è il terreno e quanto più il clima è caldo.

Il piantamento a distanze brevi richiede un terreno fertile oppure molte concimazioni e molto lavoro. I vigneti della striscia sabbiosa della marina lucchese, dal lato della concimazione, lasciano molto a desiderare.

La povera sabbia, da poco tempo soggetta a coltivazione, è pronta a farsi esaurire, ma... verrà poi il *dopo* doloroso, e si dirà che la terra è... *stanca!*

Come si eviterebbe facilmente e opportunamente, questa *stanchezza*, se all'insufficienza e spesso non adatta concimazione letamica, o fatta con pozzo-nero, si provvedesse *complementando* o *surrogando* con la concimazione minerale. Le sabbie lucchesi, che già da discreto numero di anni, coi loro scarsi materiali nutritivi, hanno pur permesso di costruire nuove cantine, con quanta insistenza domandano ora la concimazione minerale! Non siano sordi i viticultori delle sabbie lucchesi; ricorrano alle scorie Thomas, ai perfosfati, alla kainite, alla cenere, nel momento di una buona pratica che è diffusa assai, specialmente nel Viareggino; nel momento cioè, che si semina tra i filari il *lupino bianco* destinato al sovescio.

Rammentino che, delle 3 principali sostanze indispensabili a far vivere e fruttificare le piante — l'*azoto*, la *potassa* e il *fosforo*,

l'AZOTO permette alla vite un abbondante sviluppo della parte legnosa e fogliacea — che sarà più intensamente colorata — e irrobustendo la pianta la renderà più adatta a portare maggior produzione;

l'ANIDRIDE FOSFORICA provoca l'emissione e l'accrescimento delle radici, permettendo che la parte aerea si alimenti per più vie, ed influisce sulla maggiore fruttificazione, non solo, ma sopra la maturazione, che sarà più completa e precoce, sull'aroma, sul profumo del vino; l'anidride fosforica, data abbondantemente alla vite, è anche... una *medicina* contro l'aborto dei fiori;

la POTASSA facilita la formazione dell'acino ed il suo ingrossarsi, lo sviluppo dello zucchero e la diminuzione degli acidi; rende insomma più produttiva la vite migliorandone il prodotto. Inoltre la concimazione potassica favorisce l' *agostamento* dei tralci; mette la vite in condizione da resistere meglio alle malattie crittogamiche ed anticipa la maturazione dell'uva.

E nel ricordare tutto questo, rammentiamo ancora che nelle terre sabbiose lucchesi, non conviene ricorrere all'uno o all'altro concime contenente l'uno o l'altro degli elementi nutritivi citati: esse abbisognano di tutte e tre le sostanze e converrà ricorrere alla concimazione *completa*. Il sovescio di lupino, che prospera egregiamente nelle sabbie marine lucchesi, dispensa dalla concimazione azotata; ma non apporterà nuova fertilità alla terra, se non si aggiungono i concimi fosfo-potassici.

Non do formule precise di concimazione, anche perchè le sabbie in quistione hanno bisogno di una forte dose di perfosfato minerale e di solfato potassico, avanti che la vegetazione ne risenta vantaggio. Se possono esistere vigneti che con 3-4 q.li di perfosfato minerale, e 1,50-2 q.li di solfato potassico ad ettaro, diano subito il segno di maggiore produzione, ve ne sono molti altri, che abbisognano del doppio e più per ogni concime.

L'importante è, che i viticultori delle sabbie lucchesi si mettano all'opera.

∴

Intanto, per non allontanarmi troppo dal proposito economico di queste ormai ultimate osservazioni, do il confronto approssimativo fra le rendite lorde del *vigneto* — a ragion d'ettaro — nel *Viareggino* e di *Forte de' Marmi,* supponendo di ricondurne per quello di quest'ultima localita, la durata a 40 anni, come effettivamente dura il vigneto nelle sabbie di Viareggio.

Per quanto la produzione vari — come abbiam visto — a se-

conda della stazione di produttività, possiamo ammettere una produzione media annua conguagliata di 40 ettol. di vino pel vigneto di Forte de' Marmi, e di 27 ettolitri pel vigneto nel Viareggino.

Il prezzo medio annuo può ritenersi di lire 28 per l'ettolitro di vino del primo vigneto, e L. 36 per l'ettolitro di vino del secondo vigneto.

Il vigneto in quel di Forte de' Marmi ha, come si è visto, una durata di 28 anni; supponendo che decorrano 3 anni tra la morte di un vigneto e l'impianto di un nuovo vigneto, a 40 anni di produzione, che si hanno per le viti coltivate nelle sabbie di Viareggio, corrispondono 37 anni di produzione per le viti coltivate nelle sabbie di Forte de' Marmi.

Tenuto conto di ciò, della differenza fra le diverse spese d'impianto che è di L. 1300 nel Viareggino e di L. 1237 in quel di Forte de' Marmi, e dell'applicazione, nel calcolo, delle appropriate formule dell'annualità, si leggerà facilmente il seguente specchietto:

Confronto approssimativo fra le produzioni del vigneto nelle sabbie di Viareggio e in quelle di Forte de' Marmi, *supposto un periodo di 40 anni, pari alla durata del vigneto nelle sabbie di Viareggio.*

	Annua produzione media conguagliata ettol.	Totale ettol.	Valore nel Viareggino	Valore in quel di Forte de' Marmi
1. Vino durante i 40 anni a L. 28 l'ettol. 28 anni + 9 anni = 37 anni	40	1480	—	L. 41.440 —
2. Vino durante i 40 anni a L. 36 l'ettol.	27	1080	L. 38.880 —	—
3. Differenza tra le due spese d'impianto a favore del vigneto viareggino. — la quota annuale nel Viareggino è $\frac{1300 \times 0,04}{4,801 - 1}$; la quota annuale a Forte de' Marmi è $\frac{1237 \times 0,04}{2,9987 - 1}$; la differ. durante 40 anni diventa $\frac{11,07(1,04^{40} \quad 1)}{4.04 - 1}$	—	—	» 1051,92	
4. Differ. fra le altre spese gen. 50 lire annue — a favore del vigneto viareggino $\frac{50(1,04^{40} - 1)}{1,04 - 1}$	—	—	» 4750,12	
Totali L.	—	—	L. 44.682,04	L. 41 440 —

Per quanto le cifre su riportate diano soltanto criterio approssimativo e di relazione, si scorge come la esuberante produzione

del vigneto coltivato nelle sabbie di Forte de' Marmi (ottenuta a causa del maggior numero di piante ad ettaro con danno della qualità del vino e della longevità della pianta) sia più apparente che sostanziale. È proprio il caso del padre che si arricchisce impoverendo il figlio; anzi, con esagerazione per... difetto, perchè il conto sopra fatto dà un utile di L. 3242,04 a vantaggio del vigneto coltivato col sistema viareggino.

Ma l'agricoltore, di solito, non si crede tenuto a fare tanti conti che gli danno alla testa più... dello stesso vino! Non deve fare egli dell'agricoltura intensiva? Si; ed allora, che concimazioni, che cure culturali d'Egitto; giù il maggior numero di viti possibile e l'aumento del raccolto è presto fatto. Eppoi, in vicinanza di Forte de' Marmi, non c'è Monte Ripa, Castiglione, ove la vite coltivasi da anni ed anni, ove il vino è eccellente e ove la vite... è coltivata proprio nello stesso modo che nelle sabbie di Forte de' Marmi? Questo paese, ha imitato gli altri due luoghi ed ha fatto... male, perchè il terreno, l'esposizione sono assolutamente diversi.

È ancora lo spirito d'imitazione, che ha tratto l'uomo in errore: speriamo che si corregga nell'impianto di nuovi vigneti... fillossera permettendolo!

Langhirano.

Dott. Bertani Tomei.

Libri nuovi

Accademia agraria di Pesaro. — *Pel contratto di mezzadria.* — Relazione dei commissarî; e norme approvate nella adunanza dei proprietari del 4 luglio 1906. — Pesaro, stab. tip. G. Federici, 1906. Prezzo: cent. 15.

La Commissione, dopo un lungo e grave lavoro, presentò le conclusioni che sono nell'opuscolo, approvate senza troppa discussione dal Consiglio dell'Accademia di Pesaro. La Commissione invita i proprietari ad unirsi in una vasta associazione perchè possano valersi di quei mezzi che sono chiusi alle iniziative isolate. Per i coloni opina che non da *concessioni* debbono attendere il loro miglioramento, perchè sintomo di dualismo infecondo ma dall'armonia di due elementi, lavoro e capitale e quindi da una razionale agricoltura e sopratutto dalla reciproca fiducia.

Dott. Marco Soave. — *Ricerche sui semi di arachide e sulle loro sostanze proteiche.* — Torino, tip. V. Bona, 1906.

Premette un cenno alla coltivazione dell'arachide che ormai è generalizzata tanto che la China, il Giappone, gli Stati Uniti, la Repubblica Argentina, la Spagna, l'Italia, ecc. ne fanno oggetto di una coltura non trascurabile. Ricorda che l'Europa importa dall'India e dall'Africa notevoli quantità di seme; che gli esperimenti fatti in Eritrea fanno ritenere che sia una delle colture più adatte e di esito più sicuro. Tratta dell'importanza dell'olio e del panello. Espone le ricerche sulle sostanze proteiche dei semi di *Arachis hypogaea* coltivati in provincia di Torino, che trova hanno composizione immediata e valore economico uguale a quello dei semi provenienti dai paesi di origine della pianta, e dai paesi più caldi.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di Avellino. « Statuto e regolamento ». — Tip. Pergola. Avellino, 1906.

Ministero di A. I. C. « Atti del consiglio superiore del lavoro ». VII Sessione, maggio 1906. — Roma, Off. Poligrafica italiana.

É inclusa l'importante relazione Saldini Abbiate Testa sui provvedimenti per le solfare, con un largo studio sull'importanza dell'industria solfifera in Sicilia.

Prof. A. Branchini. — *Cenni sull'agricoltura del circondario di Pavia, con speciale riguardo ai prodotti esposti all'Esposizione di Milano.* — Pavia, Officina d'artigrafiche, 1906.

Alla Cattedra Amb. di Agr. di Pavia della quale è direttore il prof. Branchini, fu affidato il compito della organizzazione delle Mostre collettive agrarie all'Esposizione di Milano. In questi cenni troviamo una monografia del circondario di Pavia, con uno studio particolare e diffuso della coltura del riso. Il prezioso lavoro del solerte prof. Branchini è ricco di splendide illustrazioni.

A. C.

D. Mario Costa. — *Nozioni pratiche di agricoltura razionale per il contadino ligure.* — Recco, tip. Nicolosio, 1907. Prezzo L. 1,25.

Vi si parla popolarmente e bene dei principali bisogni delle piante e dei maggiori concimi, nonchè del modo di ben dirigere le principali colture.

L. Lattanzi. — *Conservazione dei foraggi freschi.* — Urbino, tip. Arduini, 1906, presso la Cattedra Agr. Amb.

Brevi pagine di chiare istruzioni sulla preparazione e l'uso dei silos.

Dott. F. Di Stefano. — *Le attuali condizioni economiche ed agricole del Marsalese.* — Marsala, tip. G. Martoglio, 1906.

È un diligente ed amoroso studio. Vi si tratteggiano le condizioni dell'agricoltura e del lavoro e si propongono utili opere di miglioramento.

G. Mori e G. Bassi — *Le barbabietole da zucchero nell'alto Veneto.* — Udine, tip. Seitz, 1906.

Elegante opuscolo riccamente illustrato, nel quale si illustrano i risultati delle coltivazioni sperimentali fatte in varie plaghe della provincia di Udine.

A. M.

Briciole.

L'agricoltura nel discorso Majorana.

Il ministro, a Catania, ha dunque promesso la presentazione di leggi:

1° per favorire la coltivazione ed il bonificamento agrario, ed in special modo la difesa della viticoltura;

2° pei pascoli di montagna e pel servizio zootecnico;

3° per quei bacini montani che, raccogliendo le acque nelle più deserte contrade, valgano a vivificarle;

4° concernenti mezzi idonei per attuare le leggi sulla Sardegna, particolarmente in vista della sistemazione idraulica e dei miglioramenti agrari;

5° proposte riformatrici di legislazione sociale, cominciando dall'ardua questione del riposo settimanale e continuando coi probiviri e con la determinazione delle norme giuridiche del lavoro.

Infine saranno aumentati gli stanziamenti in alcuni capitoli del bilancio.

Troppo! — ha esclamato qualcuno. Noi confidiamo tuttavia che le promesse saranno mantenute. Nè costerà eccessiva fatica, poichè press'a poco tutto questo materiale legislativo fu preparato dai predecessori.

∞

E la riforma della legge sui pesi e misure?

Fin dal 1898, quando l'on. Cocco Ortu fu altra volta ministro d'agricoltura, a chi ne lo sollecitava alla Camera promise di modificare in senso benevolo la onerosissima legge sulla *verifica periodica dei pesi e misure.*

Sono passati quasi otto anni e la proposta della promessa modifica non è venuta ancora.

Questa dovrebbe basarsi su due punti essenziali:

a) Allungare il periodo della verifica dal biennio attuale al quadriennio.

b) Ribassare notevolmente le tasse della verifica, in modo che

il gettito dell'imposta basti solo alle spese inerenti al servizio, poiché questa nella sua essenza dovrebbe essere una legge di moralità e non già di esoso fiscalismo.

c) Correggere la fattura dei ruoli degli utenti in guisa da scartarne tutto ciò che c'è — e ce n'è molto — di esagerato e perfino di ridicolo.

Questa legge cosidetta moralizzatrice, com'è oggi, è una vera tortura non solo per i grossi centri, ma particolarmente per la campagna dove, non solo i minuscoli esercenti ma gli stessi proprietari, agricoltori, coloni, affittuari, mezzadri vengono, con una stiracchiatura degna di miglior causa, *bollati* veramente a fuoco con tasse strabilianti, superiori assai al valore reale delle misure che si vogliono controllare.

Onorevole Cocco-Ortu, confidiamo nella sua promessa.

∞

I sindaci a Congresso.

Pochi si son accorti che i sindaci italiani si son radunati a congresso a Roma, in Campidoglio. Dopo i cento e più congressi di Milano, non è da farsi carico al pubblico se provava un senso di stanchezza. D'altronde ogni sindaco era certo già stato, per altri titoli, membro di parecchie altre riunioni. Non si può passar la vita nei congressi!

Fu dunque una riunione di quelle che si chiamano clandestine. Il ministro, avveduto, si accorse dell'insuccesso e alla domanda categorica di ripristinare l'articolo 272 della legge comunale e provinciale ha risposto con un *fin de non recevoir*.

Eppure noi agricoltori non dovevamo lasciar passare con tanta indifferenza quel congresso. Poichè l'aver abrogato l'art. 272 volle dire addossare 9 milioni a comuni e cinque alle provincie, che prima pagava lo Stato. E quelle spese — lo sapete — gravano su noi agricoltori.

E perchè non abbiamo spinto i nostri sindaci a chiedere solennemente una vera riforma dei tributi locali? A ricordare all'on. Majorana il suo disegno di legge del dicembre 1905? In mancanza di questa riforma i comuni tendono a fare le riforme per conto proprio, e in tal caso chi ne paga le spese è la proprietà rurale!

∞

Gelsi pel mezzogiorno!

Mentre nel Belgio le Società per la seta artificiale falliscono, mentre l'on. Luzzati chiama in Italia i più volenterosi a studiare di rialzar le sorti della industria della seta e della bachicoltura, nel nostro mezzogiorno si cominciano a raccogliere i risultati dell'attiva propaganda fatta pel ritorno all'allevamento del filugello.

Il Ministero d'agricoltura calcola che solo nelle provincie di Bari e di Lecce dovrebbersi esser prodotte quest'anno 7 milioni di piantine da seme.

Bisogna ora offrirle, a prezzo di costo agli agricoltori. E intanto continuare a produrne.

L'iniziativa disinteressata dei deputati Scalini e Gavazzi, dell'ex-prefetto Cavasola, del prof. Quajat, e — consentitecelo — dal nostro *Coltivatore* è stata raccolta e secondata dal Ministero. Ma bisogna continuare, insistere.

E siepi di gelso dovrebbero piantarsi, nel mezzogiorno, lungo le linee ferroviarie e sugli argini. É una ricchezza, quella della bachicoltura che il mezzogiorno ebbe e che deve riconquistare.

∞

La sesta classe elementare con indirizzo agrario.

È già un fatto, se non compiuto, bene iniziato.

Il comune di Genova, in una delle sue scuole elementari di città, ha aggiunto una sesta classe con esclusivo indirizzo agrario, allo scopo di preparare gli alunni sia a frequentare il secondo corso delle scuole pratiche agricole come quella di S. Ilario per la Liguria, sia anche di preparare alla meglio i figli degli agricoltori alla conduzione dei loro poderi.

Se non erriamo, l'incamminamento di questo corso speciale è affidato alla Cattedra agraria ambulante di Genova, retta dall'egregio prof. Gino Salmoni.

L'idea è ottima e noi plaudiamo, augurando al comune di Genova molti imitatori.

∞

Sempre sul riso chinese e sul bertone.

Il prof. E. Dealessi della Cattedra ambulante di Novara ci scrive:

« La prego di notare e far notare all'egregio dott. Gobbetti che io non ho mai detto *Riso chinese*, detto pure *Bertone*. Invece, facendo la storia del riso *Bertone,* ho detto: — I piemontesi lo chiamarono *Riso Bertone* perchè è senza barbe, ed i bolognesi lo chiamarono *Riso chinese* invece di *Cocincino*. E questo si riferisce al 1820 quando fu introdotto e non ha nulla a che fare col riso chinese che ha incontrato quest'anno il favore dei lombardi e dei lomellini ».

∞

Leggi agrarie, tariffa doganale e trattati di commercio.

Non è che un preannuncio che speriamo torni gradito ai nostri lettori.

Nel volume che stiamo preparando per gli abbonati del 1907 abbiamo raccolto, oltre che le ultime leggi riflettenti l'agricoltore o l'agricoltura, anche tutte le voci della nostra tariffa doganale (aggiornata fino alle ultimissime modificazioni del luglio di quest'anno) che interessano l'agricoltore.

E poichè i trattati di commercio conclusi di recente colla Svizzera, la Germania, l'Austria-Ungheria sono entrati in vigore quest'anno, abbiamo anche raccolto tutte le disposizioni doganali in essi trattati stabilite per le voci che toccano i prodotti dei campi o pei campi.

Redazione.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Il Ministro per l'agricoltura ha aperto il **concorso** per le seguenti **borse** di **studio** nel R. **Oleificio sperimentale** di **Spoleto**: *a)* due borse di L. 600 ciascuna a favore dei laureati delle regie Scuole superiori di agricoltura di Pisa, Milano, Portici e Perugia; *b)* quattro di lire

250 ciascuna a favore dei licenziati dalle regie Scuole pratiche speciali di agricoltura; *c)* due di lire 250 ciascuna a favore dei licenziati dei regi Istituti tecnici (sezioni agrimensura e agronomia). Il concorso è per titoli e le domande dovranno pervenire al Ministero di agricoltura, industria e commercio (Divisione IV) non oltre il 30 novembre 1906.

Piccole notizie.

Avversità e malattie.

⁂ *Vidal*, riferendo nel *Progrès agric.* delle esperienze fatte per combattere la **fumaggine** dell'**olivo,** dice che la miglior miscela è quella di poltiglia bordolese comune, cui si aggiunge 1 litro per ettol. di essenza di trementina energicamente agitando; che il trattamento va fatto due volte all'anno, uno in principio di giugno e uno a fine agosto-primi di settembre; la potatura razionale aiuta l'efficacia del trattamento.

⁂ Il dott. F. Fanales negli *Annali d'agric. siciliana*, fasc. IV, trattando dell'**orobanca** della fava, dice che dei tanti mezzi escogitati l'unico pratico ed utile è sempre quello di estirpare la funesta parassita non appena spuntata e chiede che questa lotta sia resa obbligatoria con provvedimenti legislativi. (Il comune di Regalbuto lo ha fatto nel suo regolamento di polizia rurale).

⁂ *Molz*, assistente alla Stazione di patologia vegetale di Geisenheim, polemizza sul *Weinbau und Weinhandel* col Dr Muth, il quale crede che per combattere la **peronospora** bastino i trattamenti colla poltiglia bordelese e sia inutile l'alternarli con polverizzazioni di zolfo od altro contenente rame. Molz dice che quest'anno furono in Germania invasi prima e più fortemente i grappoli delle foglie e che dalle prove fatte risultò che il liquido antisettico non investe e non circonda completamente il grappolo, come fa la polvere. Queste osservazioni e queste polemiche si facevano in Italia quindici anni fa, e se il sig. Molz venisse fra noi troverebbe che qui tutti i viticultori son d'accordo con lui.

Colture speciali.

⁂ Il sig. Oberlin dell'Istituto enologico di Colmar propone di **coprire il terreno dei vigneti** con uno strato di sassi, sia per impedire la nascita delle cattive erbe, sia per riscaldare di più la pianta che per intrattenere umidità nel terreno. Bene pei climi temperati o freddi, osserva l'*Agricoltura moderna* n. 45, ma nei climi caldi e secchi con viti basse non si faciliterà la scottatura dei grappoli?

⁂ Nell'*Agricoltore pugliese* si descrive ampiamente la coltivazione delle **uve da tavola** nel **Barese.** Le varietà più coltivate sono tra le uve bianche: la *baresana* (detta anche uva turca, turchiesca, lattuaria, passolara, turchisco, uva rosa), il *verdicchio*, il *moscatellone*, la *mennavacca;* tra le rosse la *barbarossa* di Barletta e il *somarello rosso* di Bisceglie; tra le nere la *prunesta* o *brunesta* o *pernesta* e la *corniola nera.* La produzione totale della provincia si calcola in 150 mila q.li.

Industrie agrarie.

⁂ Per evitare il **sudiciume** nel **latte,** è stato concluso nella riunione dei chimici svizzeri, dà risultati migliori del trattamento antisettico il tratta-

mento asettico, e cioè: vacche sane; pulizia delle vacche medesime, in modo speciale per le mammelle; pulizia del vestiario e delle mani del personale; evitare di sollevare polvere durante la mungitura, e buona filtrazione. La maggior parte del sudiciume può essere eliminata con una centrifuga. Allo scopo indicato di avere un latte puro occorrono poi inoltre: raffreddamento e trasporto in recipienti ben chiusi. Adottando queste cautele alcuni affermano di esser giunti ad ottenere un latte che non contiene più di 10 germi per centimetro cubico. *(Agric. moderna,* 45).

Scuole e Cattedre.

⁂ Fino al 15 dicembre p. v. è aperto il concorso, presso la Deputazione provinciale di Modena, al posto di titolare della **Sezione** di **Mirandola** della **Cattedra ambulante** d'agricoltura. Stipendio L. 2000 lorde e indennità di trasferta. Età 25 anni compiuti.

⁂ Dal 1° corr. funzionano tre Sezioni della **Cattedra ambulante** d'**agricoltura** e zootecnia d'**Arezzo** a Montevarchi, Cortona e Sansepolcro, affidate rispettivamente ai signori dottori Giuseppe Capecchi, Gino Scrivere, Angelo Fiori.

⁂ È aperto il concorso al posto di **direttore** della **Cattedra ambulante** d'agricoltura di **Urbino,** collo stipendio di L. 4000 lorde oltre le indennità, ecc. La nomina sarà fatta per un biennio salvo riconferma. Occorrono: età non superiore a 35 anni, laurea di scienze agrarie conseguita da almeno un triennio, certificato penale, ecc. La nomina avrà decorrenza dal 1° gennaio 1907.

⁂ Gli esami che nell'ultimo numero si dissero dati alla Scuola di **Voghera** avvennero invece in quella di **Grumello dal Monte** (Bergamo) diretta dall'egregio prof. F. Colombo.

Questioni diverse.

⁂ A **Piacenza** si sta trattando per far sorgere una **fabbrica cooperativa di perfosfati;** si sono già raccolte numerose adesioni.

Si è spento in Pesaro il dott. **Andrea Cimatti** che fu assistente alla Cattedra ambulante di Teramo e buon conferenziere e propagandista agrario. Alla desolata famiglia le nostre vive condoglianze.

DOMANDE ED OFFERTE

Cercasi subito Direttore laureato in agraria pel Sindacato Agricolo di Cavarzere.

Rivolgersi al Presidente del detto Sindacato.

Patate d'Albese o Monti del Lario a polpa bianca, farinacea, squisita, molto ricercate, adatte per l'esportazione, di lunga conservabilità. Tuberi scelti da semina L. 8,50 per quintale salvo in tempo. Per almeno 80 quintali L. 8 al quintale salvo in tempo. Franco vagone Como — peso netto — sacchi a parte L. 0,50 — pagamento 30 giorni dopo la spedizione della merce contro accet-

tazione. Consegna pronta. — Per acquisti rivolgersi alla *Casa Agricola Ezio Cavallini* a *Como*.

Per ritiro dal commercio si cederebbe anche subito o si affitterebbe premiata azienda vinaria in Intra. Vasta corte, ampio porticato, freschissima e grande cantina provvista di buonissimi vasi, spaziosa tinaia, con tine-botti da uva e vino con tutto l'occorrente per la vinificazione: Per informazioni rivolgersi alla redazione del giornale.

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.

Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 149 - *Roma*.

Si cercano due laureati in agraria che sappiano il tedesco.

Giovane licenziato da una Scuola agraria nel nord, con larga pratica fatta al nord, attualmente dirigente cantina al sud, cerca collocamento grande Cantina nell'Italia settentrionale. Referenze ineccepibili presso la Direzione del *Coltivatore*.

La Casa Agricola Mancini e C. di Ceccano (Roma) si è fatta iniziatrice dell'importazione di mucche scelte da latte direttamente dalla Brettagna.

Per prezzi e condizioni rivolgersi alla suddetta Casa in Ceccano (Roma).

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Vendita di impagli da parte del fittavolo. (*Risp. al sig. V. R., Caratico Gazzo).* — Sia pur vero che ella abbia aumentato il prato e che produca più fieno e impagli di quanto possano consumare gli animali che la stalla contiene, ma se il contratto a lei fa divieto di vendere foraggi e impagli non possiamo suggerirle che senz'altro li venda. Ciò facendo la violazione contrattuale da parte di lei sarebbe evidente e subito provata, mentre la prova della impossibilità a consumare tutto tale prodotto sul fondo non sarebbe nè pronta nè facile. Piuttosto le consigliamo di venire ad accordi col locatore. Costui una volta che sia persuaso in modo assoluto e non dubitabile della strana condizione della cosa, dovrà necessariamente accettare una delle due sole vie di soluzione che sono possibili, e cioè o modificare il contratto in tal parte, o mettere i locali in condizione che si possa tenere un maggior numero di bestiame, sufficiente a consumare tutto l'impaglio che il fondo produce.

L. R.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:	
Alta Italia . .	L. 23,50 a 23,75
Ghirca Nicolajeff .	» 15,50 » 15,75
Azima Nicolajeff .	» 15,50 » 15,75
Berdiansca . .	» 15,50 » 16 —
Grani duri: Taganrog	» 19,75 » 20 —
Sardegna . .	» 26 — » 26,75
Granoni: Alta Italia .	» 17 — » 17,50
Napoli . . .	» 17 — » 17,25
Plata . . .	» 11,50 » 11,75
Avena: Nazionale .	» 19,75 » 20 —
Estera (oro) . .	» 13 — » 13,25
Orzo: Nazionale .	» 16,75 » — —
Estero (oro) . .	» 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. .	» 28 — » 29 —
» est. verdi	» 29 — » 30 —
Ceci cottura . .	» 27 — » 2» —
» macina . .	» 20 — » 21,50
Fave e favini . .	» 17 — » — —
Lupini . . .	» 12,25 » — —

Tendenza del mercato: Poche variazioni.

Alessandria.

Frumento nuovo . .	L. 22,50 a 23,50
Meliga	» 15,25 » 15,50
Avena	» 18,50 » 19,50

Acqui.

Frumento . . .	L. 17,50 a 17,75
Meliga	» 11,50 » 12 —

Casale.

Frumento all'ettolitro	L. 18 — a — —
Avena	» 9,10 » — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 25,50 a 27,50
Risone bertone . .	» 19 — » 19,75
» nostrano . .	» 19,25 » 20 —
Frumento mercantile	» 23,25 » 24 —
Segale . . .	» 17,50 » 18,50
Meliga . . .	» 15,25 » 16,25
Avena	» 19,75 » 20,75

Novara.

Frumento nuovo . .	L. 23 — a 23,50
Riso nostrano a sacco	» 30 — » 34 —
» giapponese . .	» 26,50 » 28,50
Granoturco al sacco di 120 litri	» 13,25 » 14,25

Torino.

Frumenti piem. nuovi	L. 23,25 a 23,75
» esteri . .	» 25 — » 25,50
Frumentone . .	» 16,50 » 17 —

Brescia.

Frumento . . .	L. 22 — a 22,75
Frumentone alla soma	» 14 — » 15 —
Avena	» 18,50 » 19 —

Milano.

Frumento nostr. nuovo	L. 22,50 a 24 —
» veneto e mant.	» 24 — » 24,40
» estero . .	» 25,25 » 25,75
Risi: camolino 1.o .	» 39 — » 40 —
» » 2.o .	» 33,50 » 35,50
» mercantile . .	» 33 — » 34 —
» scadente . .	» 28 — » 30 —
» giapponese 1.o .	» 32 — » 32,75
» » 2.o .	» 31 — » 31,50
Risetto	» 26 — » 29 —
Mezza grana .	» 21,50 » 23 —
Risina	» 18 — » 20 —
Risone nostrano . .	» 19 — » 20 —
Granoturco nostrano .	» 14,25 » 15,50
» veneto .	» 16 — » 17 —
Avena nazionale . .	» 19,25 » 19,75
» estera . .	» 19,25 » 19,75
Orzo nazionale . .	» 18 — » 19 —
Segale	» 18,50 » 19,25
Miglio	» 16 — » 19 —

Tendenza del mercato: Sostenuto il frumento con abbondante merce in vendita.

Pavia.

Frumento nuovo . .	L. 22,75 a 23,25
Granoturco . . .	» 14,25 » 15,25
Avena , . . .	» 18 — » 18,50

Vicenza.

Frumento nuovo . .	L. 20,50 a 21,50
Frumentone . . .	» 17 — » 18,50
Avena	» 20 — » 21 —

Treviso.

Frumento . . .	L. 21 — a 21,50
Avena . . .	» 18,25 » 18,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le	L. 22,50 a 22,75
» buono mercant.	» 22,25 » 22,40
Frumentone pignoletto	» 15 — » 15,25
» gialloncino	» 14,50 » 14,75
Segala	» 22 — » 23 —
Avena	» 18,25 » 18,50
Sorgo rosso . . .	» 9,50 » 10 —
Riso fino . . .	» 39 — » 40 —
» nostrano . .	» 75 — » 38 —

Rovigo.

Frumento . . L. 22,50 a 23,50
Frumentone . . . » 14 — » 15 —

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 23,75 a 24,50
Frumentone . . . » 14,75 » 15,25
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento . . . L. 23 – a 24,50
Frumentone . . . » 15,50 » 16,25
Avena . . . . » 20 — » 22 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 23 — a 23,75
Granoturco . . . » 17 — » 18 —
Meliga . . . . » 14,75 » 17,75
Avena . . . . » 23 — » 24 —
Segale . . . . » 18 — » 19 —

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 23,25 a 24 —
Granturco . . . » 15 — » 15,50
Fava marzuola . . » 18,75 » 21 —
» invernenga . . » 21 — » 22 —

Modena.

Frumento . . . L. 23,75 a 24 —
Frumentone . . . » 16,50 » 16,75
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 23,75 a — —
Frumentone ferrarese . » 13,75 » 14,50
Avena ferrarese . . » 19 — » 19,25

Forlì.

Frumento . . . L. 23,75 a 24,25
Granturco . . » 16 — » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 26 — a 27 —
Frumento rosso . . » 24,50 » 25,25
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Segale . . . . » 18,75 » 19,50
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 26,50
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 27 — a 27,50
» correnti . » 26 — » 26,50
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 26,50 a 28 —
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 22 — » 24 —
Avena . . . . » 21 — » 21,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 23,50 a — —
Orzo . . . . » 13,50 » — —

Tendenza generale dei mercati: Invariati.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Cuneo.

Buoi . . . . . L. 65 a 75
Vitelli . . . . » 65 » 177

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 70 a 84
» magri . . . » 54 » 70
Vacche grasse . . . » 60 » 74
» magre . . . » 38 » 60
Tori . . . . . . » 73 » — —
Vitelli (p. v.) . . . » 70 » 80
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 145 —
Vitelli . . . » 90 — » — —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Ricercati vitelli d'allevo.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 9 — a 9,75
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Alessandria.

Fieno . . . . L. 9 — a 11 —
Paglia . . . . » 3,70 » 4 —

Torino

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 10 — a 11 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 11 —
» nuovo . » 9 — » 10,50
Agostano . . . » 9,50 » 10,25
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6,70 a 7,80
Paglia . . . . » 3,40 » 3,80

Verona.

Trifoglio . . . . L. 95 — a 110 —
Medica . . . » 85 — » 105 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 7 — a 8,50
Paglia . . . . » 3,10 » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 7,50 a 8,50
Paglia . . . . » 2,25 » 3 —

Parma.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 115
Id. di medica . . » 95 » 115

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza dei mercati: Invariati.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Vini nuovi.

Camagna . . . . L. 31 a 32
Vignale . . . . . » 32 » 34
Montemagno . . . . » 34 » 36
Moncalvo . . . . » 33 » 34
S. Salvatore . . . . » 28 » 30

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 28 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . L. 19,50 a 22 —
Brindisi . . . » 17,50 » 20 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L.	1,24 a	1,26
2ª » »	1,12 »	1,14
Alessandria, dozzina »	1,40 »	1,50
Piacenza . . . »	10,50 »	10,75
Forlì . . . . »	97 — »	98 —

Burro.

Milano, al kg. . . .	L. 2,85 a – —
Alessandria . . .	» 2,25 » 3 —
Parma	» 2,70 » 2,80
Pavia	» 2,80 » – —

Olii.

Genova.

Bari	L. 110 a 135
Sicilia	» 90 » 115
Gallipoli	» 80 » 90
Sardegna	» 115 » 135
Riviera Ponente . .	» 105 » 140
Oneglia	» 120 » 160
Calabria	» 80 » 90
Toscana	» 110 » 140
Abruzzi	» 115 » 125
Romagna	» 110 » 120

Firenze.

Olio toscano . . .	L. 115 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . .	L. 98 a 107

Siena.

Olio d'oliva . . .	L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva	L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . .	L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . .	L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . .	L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . .	L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . .	L. 95 a 105
» mangiabile . .	» 88 » 92
Messina, magiabili . .	» 80 » —

Andamento dei mercati: Ricercate le buone qualità.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona	L. — a —
Scarto	» 50 » 78
Canaponi	» 57 » 58
Stoppe	» 45 » 54

Agrumi e frutta.

Palermo.

Fichi secchi	L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . .	» 20 » —
Mandarini	» 18 » 20
Limoni	» 18 » 19

Genova.

Limoni . . .	L. 5 — a 6 —
Aranci	» 5 — » 6,50
Fichi secchi . . .	» 50 — » — —
Carrube di Sicilia .	» 13,25 » 13,50

Castagne.

Acqui	L. 7 — a 8 —
Racconigi . . .	» 14 — » 17 —
Varese	» 12 — » 12,50

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese .	L. 77 — a — —
» » americano .	» 76 — » — —
» » nazionale .	» 74,50 » — —
Zolfo raffin. in panni .	» 12 — » 12,25
» impalpabile . .	» 14,50 » — —
» raffinato . .	» 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 .	» 4,75 » 5,75
» » 18[20 .	» 6,75 » 7,35
Superf. d'ossa . .	» 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16[13 %	» 5,50 » — —
Nitrato soda . .	» 27 — » 28 —
Solfato ammoniaca .	» 32,50 » — —
Cloruro potass. 78[80 .	» 21,75 » — —
» organico 95[99 .	» 24,50 » — —
Solfato potassico .	» 25 — » — —
Sangue secco . .	» 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata	» 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . .	» 5,75 » 6 —
Acido solforico 50[52 %	» 3 — » 3,25

Ancona.

Solfato di rame nazion.	L. 75 — a 76 —
» inglese	» 78 — » 80 —

Bologna.

Solfato rame inglese .	L. 78 — a 79 —
» nazionale	» 75 — » 76 —
Zolfo di Romagna raff. dopp. in pani . .	» 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame fermo con poche richieste in sosta del prezzo troppo elevato.

FABBRICA MECCANICA DI BOTTI

PREMIATA COLLE MIGLIORI ONORIFICENZE ALLE PIÙ IMPORTANTI ESPOSIZIONI

MILANO - LUIGI GARETTO - MILANO

Angolo Viale Magenta e Corso Cristoforo Colombo — (all'ex dazio di Porta Genova)

TELEFONO 1711

BOTTI SPECIALI PER VAGONI SERBATOI E FABBRICHE BIRRA

Impianti completi di cantine ed enopolî

BORDOLESI PER ESPORTAZIONE

E BARILI DIVERSI

(pronti all'uso Brevetto Garetto)

TINI, VASCHE
e Recipienti diversi
uso industria

Preventivi e catalogo dietro richiesta

NB. - **Nei miei magazzini trovasi costantemente pronto un copioso assortimento di botti fino alla capacità di 200 ettolitri: prezzi a convenirsi.** 52-32

MOTORI A BENZINA della Casa Vermorel

ADATTABILI A QUALSIASI MACCHINA ENOLOGICA OD AGRARIA

Motore a 2 cavalli, cilindro a acqua, volante e puleggia, valvole automatiche, cilindro 70 mm. corsa 74 mm. . . L. 500

Motore a 3 cavalli, cilindro a acqua, valvole automatiche, cilindro 80 mm., corsa 87 mm. . . . . » 600

Il nostro meccanico darà tutti gli schiarimenti, e andrà a montare i motori col solo rimborso della spesa di viaggio.

Dirigersi a **Casa Ottavi** — Casale.

FILTRO A PASTA **Albach,** di costruzione *Roller*, vendibile presso l'Amministrazione della Casa del Marchese **Filippo Imperiali di Tora,** a *Mercato S. Severino (Salerno).* — Prezzo a convenirsi. 4-2

Telefono interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63 05.(48.113)

ANNO 52° CASALE MONF., 25 Novembre 1906 Num. 47.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL
COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 47 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta*.

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ARA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 9 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore" — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* (in prep.) » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

SOMMARIO.

L'ultima adunanza di Milano

Gelsi — Bachi — Seta

Più o meno diffusamente, il *Coltivatore* ha cercato di seguire, tra i numerosissimi congressi che accompagnarono la grande esposizione, quelli che sotto l'uno o l'altro rispetto potevano interessare i suoi lettori agricoltori. A completare la serie ci convien dir qualcosa dell'adunanza promossa dall' on. Luzzatti sulla crise che oggidì traversa l'industria della seta.

Ne parliamo tanto più volentieri in quanto la discussione fu impostata su questo postulato, emesso dal sig. A. Ferrario, vice presidente dell'Associazione serica di Milano: « La questione della seta è questione eminentemente agricola ».

Il sig. Ferrario, il cui discorso non fu meno interessante di quello magnifico dell'on. Luzzatti, avvertì che il primo male di cui soffre la nostra industria serica è l'in-

sufficienza di materia prima italiana. Mentre in un recente discorso il ministro dell'agricoltura e dell'industria nel Giappone invogliava gli agricoltori a render più intensa la gelsicoltura, e accennava a provvedimenti legislativi intesi a far raddoppiare in pochi anni i gelsi esistenti in paese, noi italiani, gettando uno sguardo ai diagrammi statistici che figuravano nel padiglione serico alla mostra milanese, dovevamo constatare che il paese è ben lungi dal dar tutto il massimo di prodotto e che, per singolare contraddizione, la produzione dei bozzoli è più scarsa in quelle provincie dove più ricca, più ubertosa è la vegetazione.

E qua non possiamo risparmiare ai lettori e al valoroso relatore un fatto personale. Ha detto quest' ultimo, al convegno di Milano, che la Russia, la Bulgaria la Serbia, la Rumenia si occupano d'incoraggiar la bachicoltura, e che la stessa Turchia la sussidia e che l' Ungheria l' ha creata *ex-novo*, ed ha citato pure l'Argentina, il Brasile, il Siam, il Madagascar. Tutti — ha detto — fanno qualcosa per la bachicoltura, eccetto l'Italia. « In Italia pare che il gelso allignì per dispetto ».

Ciò dimostra come anche nelle assemblee più serie e più tranquille la verità può ricevere qualche ferita dal desiderio di impressionare il pubblico. Uno straniero, assistendo all'adunanza di Milano, ed ascoltando le parole del sig. Ferrario e del nostro collega ed amico on. Gavazzi che rincarò la dose, avrebbe creduto che realmente nel paese nostro l'incremento della bachicoltura sia completamente negletto.

Non era meglio prendere atto di quanto si è fatto in questi ultimi anni, ed esortare il Governo a perseverare nelle iniziative già intraprese? Chi scrive ha avuto l' onore di firmare pochi mesi fa un concorso a premii, esclusivamente per la gelsicoltura, per varie provincie, tutte del-

l'Italia meridionale. Ma quello non era il primo provvedimento preso dal Governo in questa materia.

Nell'anno avanti aveva ordinato conferenze (prima di tutte quella del prof. Verson a Napoli), distribuiti gratuitamente gelsi, ed ordinato l'impianto di semenzai e di vivai. Fu incaricato di questo lavoro il prof. Quajat della R. Stazione bacologica di Padova, il quale giustamente oggi propone che i direttori tecnici dei consorzii fillosserici pugliesi, i quali ottennero, coi semi inviati dal ministero, migliaja di piantine, siano oggi autorizzati a cederle a prezzo di costo. Le piantine di prima scelta servirebbero a far numerosi vivai in alcune provincie della Sicilia, là dove la coltura è estensiva e dove l' agricoltore è miserabile; quelle di seconda scelta verrebbero lasciate sul luogo per l'acquisto del venturo anno.

Curiosa! Tutti avranno notato che dell'incremento della bachicoltura nel Sud si parla assai più in queste nostre provincie, che non in quelle del Mezzogiorno. Quante conferenze dovrà ancora tenere il prof. Quajat! Invero molti meridionali considerano questa nostra proposta come una fissazione di chi non conosce le loro condizioni e non è quindi in grado di dar consiglio. E l' obbiezione più grave che essi fanno è quella relativa ai fabbricati.

Vi ha risposto il sig. Ferrario nel suo discorso di Milano: per la mitezza del clima, è possibile, nel Mezzogiorno la costruzione di bigattiere in legno, protette solo da stuoje e da tralicci. E, poteva aggiungere, forse che i giapponesi fanno diversamente?

In un' assemblea nella quale si era premesso di voler considerare il problema dell' industria come indissolubilmente legato a quello della produzione dei bozzoli, il relatore sig. Ferrario non poteva non prevedere l'obbiezione dei bachicultori. Quella cioè relativa alla depres-

sione del prezzo dei bozzoli, come prima conseguenza del maggiore sviluppo della bachicoltura.

La previde e vi rispose subito. E ci disse che anche nelle regioni più progredite sono da attendersi legittimamente ulteriori perfezionamenti nell'allevamento dei filugelli e nella difesa dalle malattie. Ci invitò a chiedere al Governo che vigili alla confezione del seme e che procuri di conservare, specificare, migliorare le qualità intrinseche caratteristiche del bozzolo italiano, e di assicurargli nel tempo stesso le qualità che gli mancano.

Tutto ciò non basterebbe davvero a tranquillarci se da parecchi anni noi non riconoscessimo nell'associazione il modo più efficace per resistere all'avvilimento dei prezzi, e se non avessimo già in qualche zona dato un discreto sviluppo ai soffocatoj cooperativi. L'incremento di questi ultimi ci permetterà di salutare con piacere il giorno in cui, grazie al concorso di nuove provincie, il paese saprà emanciparsi dalla importazione dei bozzoli dell'estremo Oriente, e soddisfare a tutti quanti i bisogni dell'industria serica nazionale.

Ci è caro il pensiero che chi fu apostolo della cooperazione fra i bachicultori in Alta Italia, il prof. A. Sansone, diriga ora, con mente e fervore d'apostolo, il movimento cooperativo agrario nell'Italia del Sud. Continuando l'opera già intrapresa a Napoli dall'on. Cavasola, dal prof. Bordiga e da altri, grandi beneficii potrà arrecare a quella stessa causa per cui si mossero a Milano tante egregie persone e si raccolsero attorno all'on. Luzzatti.

Il quale, riferendosi appunto a quanto oprò l'ex-prefetto di Napoli, così riassunse la questione in una delle sue consuete sintesi immaginose ed efficaci. Riportiamo dal resoconto stenografico:

« Il senatore Cavasola, che adora il Mezzogiorno e lo studia e lo conosce con intelletto d'amore, ha scritto pa-

gine interessantissime intorno alla gelsicoltura e alla bachicoltura in quelle regioni, dove noi dobbiamo avviare i nostri capitali e la nostra attività.

« La questione è eminentemente nazionale: bisogna pensare ad estendere all'Italia meridionale, nella Sicilia, e nella Sardegna l'industria della bachicoltura, della gelsicoltura e della trattura della seta, le quali potrebbero in breve risorgere a piena grandezza. *(Benissimo)*.

« Il programma nostro meridionale potrebbe esser riflesso in questa metafora: bere il buon vino del Mezzogiorno, passando per la grande gola di Milano *(ilarità)*; portare ai nostri fratelli di laggiù i tesori della nostra competenza industriale ». *(Applausi)*.

Un'ultima osservazione. Dopo la discussione *affiatata*, dotta, istruttiva, cui parteciparono pure i deputati Carcano e Gavazzi, il prof. G. Pasqualis e parecchi grandi industriali, si concluse, come è noto, chiedendo un'inchiesta parlamentare sulle condizioni dell'industria della seta. Senonchè dopo le accennate premesse a favore della bachicoltura, questa non è affatto accennata nell'ordine del giorno. Ora noi, produttori di bozzoli, dobbiamo chiedere di non esser trascurati.

La commissione di nove membri, nominata dall'adunanza col mandato di promuovere l'inchiesta, è una commissione d'industriali. Gelsicultori e bachicultori trovano però in essa il nome del dr. Giusto Pasqualis, che vi è entrato quale presidente dell'Associazione italiana di confezionatori di seme bachi.

E dunque nel dottor Pasqualis che noi confidiamo, per non essere dimenticati nei lavori della commissione, i quali dovranno senza dubbio servire di base alle deliberazioni che sarà per prendere il parlamento.

E. Ottavi.

Note di stagione

Concimazione pascoli — Scassi.

Per quanto eccessivamente ridotto, con grave danno dell'industria bovina, il numero dei pascoli permanenti, pure alcuni allevatori, tra i più progrediti, hanno resistito alla tentazione di ararli.

Ma se conservati, pochi, pochissimi, godono di quelle cure che largamente compensano le non eccessive antecipazioni.

Più che pascoli ponno chiamarsi campi chiusi per quella ginnastica funzionale tanto raccomandata ed altrettanto utile.

Poche ed esili graminacee provvedono ad una meschina alimentazione, mentre una verde cotica di sofferenti leguminose, se fa verde il campo, ben poco sussidio arreca come foraggio e sempre, ed esclusivamente, per un abbandono completo, non giustificato da alcuna ragione.

Se più avanti, quando la rigida stagione impedisce tener fuori di stalla gli animali, si pensasse ad una razionale concimazione, i risultati sarebbero palesi e vantaggiosi.

Una lauta somministrazione di scorie o perfosfato, a seconda dei terreni, seguìta da una energica erpicatura, favorirebbe siffattamente lo sviluppo delle leguminose, tanto appetite dagli animali, da far dire ai nostri contadini che la concimazione fosfatica ha fatto nascere delle piante che prima non esistevano.

Aggiungasi che, senza bisogno di *eccessivi preconcetti*, si vedranno gli animali mangiare con più avidità e con più profitto.

Trattandosi di superfici limitate non si lesini troppo nella quantità e, se scorie, non si stia di sotto di dieci quintali; se perfosfato, si superino i cinque.

∴

Attendere la cattiva stagione per fare gli scassi così per l'impianto di vigneti, di frutteti, di canneti, ecc. non è lodevole procedimento.

Quanto più presto lo scasso si sarà eseguito, in modo che il gelo *lavori* tutto il terreno smosso, sarà tanto di guadagnato.

Se si tratta di fosse per l'impianto di filari l'avarizia non ne comprometta l'avvenire e i soliti ottanta centimetri di larghezza e profondità sieno superati tanto da toccare *almeno* il metro.

Si tengano le due prime *mani* di badile separate da quelle sottostanti e alla primavera, a seconda della natura del terreno, si procederà al riempimento della fossa.

Lo scasso reale superi le *ordinarie* e *consuetudinarie* profondità per arrivare al metro, sempre e costantemente raccomandato.

E si scassi a scaglioni in modo che tutto il campo debba trovarsi con strati uniformi. Se è possibile scavare delle fosse, anche con terreno non perfettamente asciutto, per nessuna ragione si può permetterselo quando si tratta d'un vero scasso.

E. Petrobelli.

Come si devono concimare i prati e pascoli
DI MONTAGNA

Per conoscere la quantità di materie fertilizzanti che vengono esportate col pascolo, bisogna basarsi sul numero dei capi di bestiame che vengono alimentati.

Joulie ha calcolato che un ettaro di buon pascolo può alimentare due vacche, perchè dà un equivalente di kg. 13.687 di fieno normale. L'esportazione dal pascolo di due vacche, sempre secondo Joulie, sarebbe quindi la seguente:

	Elementi dell'analisi	Quantità contenuta in kg. 13.687 di fieno Kg.	Quantità restituita colle feci degli animali che pascolano Kg.	Differenza perduta col pascolo Kg.
per ettaro	Azoto	272	51 % = 139	133
	Anidride fosforica . . .	77	61 » = 47	30
	Calce	194	69 » = 134	60
	Magnesia	36	68 » = 24	12
	Potassa	282	61 » = 172	110

Siccome nella maggior parte dei nostri pascoli e prati di montagna si arriva appena ad alimentare un capo grosso per ettaro, così la restituzione a cui noi dobbiamo provvedere per ettaro sarebbe della seguente quantità di elementi fertilizzanti:

Azoto	Kg. 66,5
Potassa	» 55
Calce	» 30
Anidride fosforica	» 15

Da questi dati si rileva che l'elemento maggiormente esportato è l'azoto il quale in gran parte viene rifornito dall'atmosfera mercè le piante leguminose e perciò si spiega la ragione per la quale i nostri pascoli e prati di montagna mantengono la loro produttività per molti anni senza concimazione.

Praticamente poi si è verificato che nei primi anni che si forma un prato, questo ha bisogno di accumulare dell'umus e perciò più conveniente è l'uso di terricciati. È soltanto quando la cotica si è ben formata, quando si forma un ambiente acido per eccesso di umus, palesato dalla presenza delle *ciparacee*, che bisogna ricorrere alle scarificature forti, agli ammendamenti calcari per promuovere la nitrificazione ed alle concimazioni con sali minerali.

*
* *

Quando i prati sono formati, una concimazione azotata si è verificata indispensabile ed anzi si notò che essa serve a rendere più utilizzabile l'anidride fosforica e la potassa che si dà coi concimi chimici.

L'azoto si può dare sia sotto forma di colaticcio che sotto forma di nitrato in primavera. La quantità necessaria è di 15 a 20 kg. di azoto per ettaro che corrisponde a 100-125 kg. di nitrato circa oppure ad ettolitri 100-125 di colaticcio. La concimazione con colaticcio è raramente possibile ed in ogni caso per lo spargimento viene a costare notevolmente.

*
* *

Per dare la conveniente quantità di sostanze minerali si potrebbe provvedere colla cenere, che è un concime relativamente facile a trovarsi nelle regioni alpestri.

E. Mer ha fatto in proposito delle esperienze molto importanti

nelle praterie di montagna del dipartimento dei Vosgi, ed è venuto alle seguenti conclusioni:

1° Nelle alpestri praterie dei Vosgi, dove il terreno vegetale è formato di una sabbia umifera contenente dal 4 al 6 per mille di azoto, la cenere di legna, data in ragione di kg. 1200 per ettara, non è efficace che nelle annate piovose ed il suo effetto anche allora è appena sensibile. La fertilità quindi non può essere mantenuta ed aumentata in queste praterie coi soli sali minerali potassici e di calce, ma coll'aggiunta contemporanea di un concime azotato (1).

2° Nelle praterie torbose, dove è più forte il contenuto di umus, la cenere data nella quantità sopra indicata dà un forte rendimento, indipendentemente dall'annata secca od umida. Poichè i medesimi prati non concimati con cenere sono sterili, così si sarebbe autorizzati a concludere che la cenere agisce non soltanto sulla vegetazione delle praterie fornendo degli elementi di cui fa difetto il terreno ma mobilizza anche l'azoto che rimarrebbe inerte nel terreno stesso.

3° Le torbiere, composte quasi esclusivamente di materie organiche poco decomposte, si possono rendere utili coll'impiego della cenere, ma bisogna impiegare altrettanta cenere quanta è la materia organica da decomporre. In questo caso è evidente che conviene ricorrere all'abbruciamento della cotica prima di spandere l'ingrasso.

4° Questa differenza di effetti colla applicazione della cenere non si dovrebbe attribuire che alla differenza nelle proporzioni di umus. Sembra, senza che lo si possa affermare, che la nitrificazione avviene più difficilmente in una prateria contenente meno di 6 per mille di azoto.

Noi quindi dovremmo considerare le praterie come troppo povere di umus e bisogna portarle ad un punto da contenere l'8 al 10 per mille di azoto, allo scopo di rendere efficaci i sali potassici di calce.

(1) Il prof. Falke di Lipsia ha pure trovato colle sue esperienze che senza una concimazione azotata non si ha una conveniente utilizzazione della potassa ed anidride fosforica che si possono dare coi concimi chimici.

Nota di D. T.

.˙.

Come si vede la cenere può servire come ammendamento e come concime, però la quantità che si esige è troppo forte perchè si possa consigliare la sua applicazione in generale.

Coi concimi chimici noi possiamo invece restituire con facilità la potassa e l'anidride fosforica.

La potassa conviene darla sotto forma di cloruro in ragione di quintali uno ad uno e mezzo per ettaro. Rispetto all'anidride fosforica, mentre la quantità teorica da doversi dare sarebbe di kg. 15 per ettara, ossia un quintale circa di perfosfato, l'esperienza mi avrebbe però dimostrato che nella maggior parte dei casi questa quantità è insufficiente e che occorrono almeno due quintali di perfosfato per ettaro.

L'esperienza locale potrà dare il responso definitivo; io trovai sempre di grande effetto la seguente concimazione per ettaro nei prati e pascoli alpini:

Perfosfato	Kg. 200
Cloruro potassico	» 100
Gesso	» 200
Nitrato di soda	» 100

Il gesso conviene aggiungerlo sempre, sia per la calce che contiene, che è un elemento nutritivo delle piante, sia perchè favorisce la nitrificazione e rende possibile un migliore spargimento dei concimi.

Lo spargimento dei concimi si può farlo in autunno dopo la scarificatura oppure in febbraio-marzo quando è possibile.

In questo ultimo caso si fa precedere una erpicatura e dopo lo spargimento si rulla il terreno. Il nitrato di soda lo si dà separato in marzo-aprile alla ripresa della vegetazione.

Voghera, 20 settembre 1906. D. Tamaro.

La margarina nel caseificio

I FORMAGGI MARGARINATI

In questi ultimi tempi la margarina ha trovato larga applicazione anche nella fabbricazione dei formaggi, e sorse l' industria

dei *formaggi margarinati*, la quale si sostituì a quella dei formaggi magri. In seguito all' introduzione delle macchine centrifughe nel caseificio e al costituirsi di grandi latterie specializzate alla produzione del burro, sorse la questione della utilizzazione del latte magro centrifugato che si produce da queste grandi latterie ogni giorno in quantità enormi. Si incominciò a fabbricare formaggi magri, ma la sopraproduzione di questi e la qualità del prodotto troppo scadente, e quindi inaccetto ai consumatori, rinvilirono l'articolo, in modo da ridurre a qualche cosa d' irrisorio il profitto di questa lavorazione che fu dovuta abbandonare.

Si diffuse quindi anche in Italia il principio di migliorare i formaggi di latte centrifugato mediante l'aggiunta di un grasso che surrogasse il burro del latte, col quale si potesse avere un formaggio discretamente fornito di grasso, più fine e quindi più accetto ai consumatori.

La margarina si prestò meglio di ogni altro grasso a questo scopo. L'industria dei formaggi margarinati è originaria dall'America; si diffuse poi per l' Europa, in Danimarca, Germania ed in Italia. Specialmente in questi ultimi anni essa prese in Italia uno sviluppo considerevole. I tipi di formaggio margarinato che si fabbricano in Italia sono diversi a seconda delle località e della viste del produttore, ed ordinariamente con essi si tende ad imitare i più accreditati tipi di formaggi nostrali e come tali si lanciano sui mercati.

Molti dei lettori avranno certamente notate alle diverse esposizioni le imitazioni abbastanza riuscite di ogni varietà di formaggio. Contro questo commercio fraudolento e rovinoso per i formaggi genuini, sorsero le proteste dei produttori e negozianti di questi formaggi, e dei diversi enti morali preposti a salvaguardare il commercio onesto, tanto che il Governo vide la necessità di disciplinare la fabbricazione ed il commercio con opportuni provvedimenti; come vedremo in seguito.

Fin dal 1900 la stazione di caseificio di Lodi aveva proposto una forma tipo di formaggio margarinato di pasta dura, dal peso di 8 a 10 Kg. portante sull'una delle faccie la dicitura « *margarinato* », il quale, lungi dall' invadere e danneggiare i formaggi

genuini, costituisse un tipo a sè, e come tale si aprisse con lealtà una via in commercio. A questo concetto, si informa anche il progetto di legge in compilazione.

La lavorazione di questo formaggio è pressochè uguale a quella del caciocavallo. È cioè a pasta filata.

Si comincia a preparare una emulsione di margarina fusa a 55° con latte magro scaldato a 50° nella proporzione di 1 a 6, servendosi di un emulsore a forza centrifuga; poi si getta la emulsione nel latte magro, tenuto calcolo che la quantità di margarina da incorporare nel latte deve essere intorno al 0,70 0[0.

Si scalda il latte a 35° e si coagula, procedendo poi come si fa per il caciocavallo, soltanto che invece di dare alla pasta la figura di questo, si pone entro una forma rotonda di ferro stagnato, e si ricopre con un disco a stampo, che lascia impressa sulla faccia superiore del formaggio la parola colle lettere, disposte a circolo: « *margarinato* ». Dai calcoli fatti da diversi autori e anche dallo scrivente si può stabilire che il formaggio margarinato dia una rimunerazione netta per ettol. di latte di L. 3, compresovi il valore del siero residuale.

Anche dal punto di vista igienico ed alimentare questo formaggio si raccomanda come prodotto di consumo popolare, in quanto risponde alle esigenze di una buona, sana e nello stesso tempo economica alimentazione, come risulta dalle analisi da me eseguite, le quali danno per il margarinato la seguente media composizione:

Acqua	38.86 0[0
Sostanze grasse	9.15 »
» minerali senza cloruro di sodio . . .	4.35 »
» azotate	47.05 »
Cloruro di sodio	1.46 »
Sostanze albuminoidi solubili	16.02 »
Azoto totale	6.56 »
Azoto digeribile espresso in per cento dell'azoto totale	90

La frodolenta concorrenza che i formaggi margarinati fanno a quelli genuini, peggiorata dal fatto che riesce in pratica assai difficile contraddistinguere per mezzo dei caratteri organolettici le molto ben riuscite imitazioni, ha dimostrate insufficienti le prescrizioni legislative in merito a questi formaggi, contemplate

VATORE

A FONDATO NEL 1855 DA G. A. OTTAVI

ICOLTURA „

sempre più, e meglio giovare agli abbonati, ha creduto
er l'acquisto in comune di piante fruttifere. I nostri colli
nostre pianure fertilissime sono adattatissimi alla coltura
nte 100 piante di pero o di melo senza che le colture
) piante quando saranno in fruttificazione rendono comoda-
tesso appezzamento coltivato esclusivamente a grano a meliga
mera il disegno di legge sulle piantagioni lungo le strade
nto verrà approvato. In Francia, Svizzera, negli Stati tutti
, hanno assunto uno sviluppo straordinario; è desiderio nostro
molto fruttifere i furti campestri per quanto riguarda i pro-
oli proprietari; perchè non sarà così anche da noi?
e la coltivazione delle buone frutta, nello interesse dei nostri
) e C. oramai conosciuto in Monferrato. Possiamo quindi of-
i 2-3 anni di innesto adatte a esser coltivate lungo le strade
varietà sotto segnate che sono le migliori e le più produttive.
oratori che firmano l'unita scheda per non meno di 12 piante

Spett.le

Amministrazione del "Coltivatore,,

CASALE MONFERRATO

IL COLTIVATORE

PERIODICO SETTIMANALE DI AGRICOLTURA FONDATO NEL 1855 DA G. A. OTTAVI

"PRO FRUTTICOLTURA,,

L'Amministrazione del nostro vecchio giornale, volendo sempre più, e meglio giovare agli abbonati, ha creduto nello interesse degli agricoltori di aprire una sottoscrizione per l'acquisto in comune di piante fruttifere. I nostri colli coltivati oramai esclusivamente a viti, i brulli campi delle nostre pianure fertilissime sono adattatissimi alla coltura dei frutti. In un'ettara di terreno si possono piantare comodamente 100 piante di pero o di melo senza che le colture sottostanti abbiano a soffrire un danno visibile e constatabile. 100 piante quando saranno in fruttificazione rendono comodamente 1000 lire in frutta; cioè assai più che non possa rendere lo stesso appezzamento coltivato esclusivamente a grano a meliga a barbabietole e anche a viti. Fra breve verrà discusso alla Camera il disegno di legge sulle piantagioni lungo le strade nazionali, provinciali, comunali, e tale disegno ci si dà affidamento verrà approvato. In Francia, Svizzera, negli Stati tutti dell'Europa centrale le piantagioni in parola con alberi fruttiferi, hanno assunto uno sviluppo straordinario; è desiderio nostro promuoverlo per quanto ci è possibile anche da noi. Nelle zone molto fruttifere i furti campestri per quanto riguarda i prodotti dei fruttiferi non apportano conseguenze rilevabili pei singoli proprietari; perchè non sarà così anche da noi?

Allo scopo di dare sviluppo alla nostra idea, di promuovere la coltivazione delle buone frutta, nello interesse dei nostri abbonati, abbiamo conchiuso un contratto col Vivaio Ottavi Rho e C. oramai conosciuto in Monferrato. Possiamo quindi offrire al prezzo di L. 0,80 per esemplare delle piante splendide di 2-3 anni di innesto adatte a esser coltivate lungo le strade nei campi e a frutteti specializzati, a scelta del compratore nelle varietà sotto segnate che sono le migliori e le più produttive.

Tale prezzo di favore verrà accordato a tutti gli abbonati compratori che firmano l'unita scheda per non meno di 12 piante in sole 3 varietà.

Gli abbonati potranno acquistarne anche un numero maggiore ma resta l'obbligo (per avere un tale prezzo) di prenotarsi per 4 piante almeno di ogni varietà.

Meli.

Badari. — Qualità sconosciuta generalmente, merita esser propagata (*Molon*). Fa bene in tutti i terreni e si presta a qualunque forma. Di precoce fruttificazione. Frutto di grossezza media bella forma a fondo giallo dorato, striature carmine, polpa un po' giallognola di ottimo sapore dolce. Matura da novembre a febbraio. Frutto da tavola e da cuocere.

Calvilla d'inverno. — Matura da dicembre a marzo, varietà raccomandatissima. Fruttifica presto ed è assai produttiva, ha il frutto a forma costoluta, polpa molto fine, morbida, succosa, a sapore zuccherino acidetto, con aroma che ricorda il lampone. È una delle mele più celebrate per bontà, bellezza e lunga conservabilità.

Carla. — Matura da novembre a marzo. È una vecchia varietà italiana. Pianta di vegetazione non molto forte, a fioritura un po' tardiva; porta però molti frutti. Frutto più o meno conico, con tinta carmina sfumata dalla parte del sole, buccia odorosa; polpa bianca tendente al roseo, succosa, fina, eccellente sapore e aroma.

Carpendola dolce. — Pianta di medio vigore, di fertilità discreta, ma costante, frutto medio di volume, a buccia fina, di colore verde giallognolo, punteggiata di grigio e screziata in rosso. Polpa bianca mezzo fina, croccante, zuccherina, profumata.

Carpendola reale. — Matura da dicembre ad aprile, pianta di medio vigore, molto produttiva, fiorisce tardi, domanda terreno argilloso, un po' umido e ricco. Frutto di medio volume, di forma schiacciata, buccia inodora, ruvida, dorata o sfumata di rosso sporco, quasi rugginosa con striatura carmine; polpa bianco-giallastra fina, dura, succosa, aromatica.

Renetta del Canadà. — Matura da dicembre ad aprile, conosciutissima dovunque, pianta di forte vegetazione, a fioritura piuttosto tardiva, non molto esigente, in fatto di terreno. Evitare luoghi molto esposti ai venti. Frutto grossissimo, di forma schiacciata, spesso pentagonoide, buccia di colore giallo-verdastro con punteggiature stellate caratteristiche. Polpa di sapore squisitissimo, ottima da tavola e da cucina.

Renetta del Vigan (per errore è detta spesso *Renetta inglese* o *d'Inghilterra*). — Pianta vigorosissima, di fertilità media, il frutto è assai grosso, spesso enorme, la buccia è molto rugosa, di colore giallo-chiaro, rosato dalla parte del sole, macchiettata e reticolata, polpa bianco-giallastra fina, assai tenera, zuccherina, acidula, profumo delicato.

Sig. Peretta. — Pianta di gran vigore, fruttificazione grandissima. Frutto grosso a buccia giallo-verdognola, polpa alquanto acidula, croccante, di grande conservazione, buona tutto aprile, in annate favorevoli anche a maggio.

Da bagno. — È una varietà selvatica molto diffusa sui colli Torinesi. Albero fortissimo, produzione immensa. Frutto di forma allungata, buccia gialla, carminata dalla parte del

sole, polpa bianca-acidula, buona da tavola. Messa a bagno si conserva sino a maggio-giugno ed è migliore per tale uso della Renetta grigia.

Peri (estivi).

Brutta e buona. — Matura fine luglio-principio di agosto. Pianta non grandissima ma ben produttiva. Frutto a buccia rozza, di brutto aspetto, ma polpa bianca liquorosa liquescente che rinfresca e disseta. Sbucciate e fatta cuocere e passata poi al setaccio e fatta ricuocere sino a consistenza di marmellata riesce squisita e serbevole senza aggiunta di zuccaro.

Ghiacciolo. — Matura a metà luglio. Frutto giallo, rosso verso il sole; polpa bianca succosa, croccante, dolce, profumata. Albero di gran vigore e di gran produzione. Molto coltivato nei dintorni di Torino.

Spadone. — Matura nella seconda quindicina di agosto. È una delle migliori pere d'estate del nostro paese. Pianta a fogliame e germogli lanuginosi. Frutto oblungo, piriforme; buccia verdastra-scura, polpa giallognola, morbida, fina, a sugo dolcissimo. Va colta un po' prima della maturazione completa, perchè ammezzisce assai presto. Va allevato a piramide o ad alto fusto.

Autunnali.

Buona Luigia d'Avranches. — Matura in ottobre. Varietà raccomandata. Pianta assai rustica, sana, di bella vegetazione, portamento con tendenza alla piramide. Domanda terreni buoni, ricchi di sostanze nutritive. Va bene tanto per frutteti industriali che casalinghi. Frutto elegante, lungo, colorito di rosso dalla parte esposta al sole, polpa bianca, buona; si conserva bene ed è ricercata.

Butirra bianca d'autunno. — Matura in novembre. Frutto medio, tondeggiato. Giallo sfumato rossigno dalla parte del sole. Polpa bianca, fina, liquescente, zuccherina; profumata; prima varietà, molto ricercata nei mercati.

Il Gallesio la dice: « la regina delle pere ». Albero di forza media, mai grandissimo; molto fecondo.

Butirra Rance. — Matura in ottobre. Varietà robusta sul franco, discreta sul cotogno. Frutto molto simile alla Butirra d'Hardenpont; buccia ruvida, polpa bianco-verdastra, un po' grossolana; si conserva a lungo. Eccellente per composta. Albero di media vigoria e di buona produzione.

Cedrata romana o *Reale di Torino*. — (Cedro romano, butirra reale di Torino). — Matura in ottobre-novembre. Pianta di media vigoria; si adatta però a forme grandi; produce molto. Frutto di forma ovale, appiattita, peduncolo corto, buccia giallo-citrino, liscia con punti rugginosi; polpa biancastra, molto succosa, mezzo fine, con aroma piacevole.

Colmar d'Aremberg. — Matura in ottobre-novembre. Vegetazione mediocre; si adatta bene alle piccole forme (fuso, piramidale, spalliere) molto produttivo. Frutto di sapore non fino, polpa un po' grossolana; delicato nei trasporti, ma di buon servizio pei mercati locali non esigenti.

Duchessa d'Angoulême. — Matura in ottobre-novembre. Pianta poco esigente, robusta, molto fertile e feconda. Frutto di grosso volume, a gibbosità, con buccia grossa, ruvida a fondo giallastro, punteggiature grigie e sfumature verdastre; polpa bianca, venata di giallognolo; mezzo fina, succosa, molto dolce e profumata. Pera da tavola e da mercato veramente eccellente.

Sig. d'Esperen. — Matura in fine settembre. Pianta di discreto vigore; frutto eccezionalmente buono, grosso, a buccia gialla arranciata, profumatissimo; molto produttiva è una delle migliori se non la migliore fra le autunnali.

Buona Luigia. — Matura in dicembre. Pianta piuttosto debole. Frutto allungato, a buccia verdastra, polpa grossolana, dolciastra, da cuocere è buonissimo, migliore del martin secco. Produzione grandissima e costante.

Butirra d'Hardenpont o *Butirra d'Aremberg*. — Matura in dicembre. Varietà molto raccomandata. Pianta di sviluppo, di forza non eccessiva; da splendide piramidi. Fertilità sufficiente; domanda potatura lunga nei primi anni. Frutto a campana, un po' costolato. Buccia verdastra, e a maturità giallo-bianchiccio, con contorno rugginoso. Polpa bianca, fina assai, butirrosa, sapore acidulo-zuccherino, piacevolmente profumata.

Curato. — Matura da ottobre a gennaio. Pianta di grande vigoria vegetativa, a portamento un po' capriccioso; è bene quindi allevarlo a forme castigate. Frutto lungo, buccia giallo-verdastra, cosparsa di punti grigio-chiari con macchie o striatura rugginose con una striscia (che però non sempre esiste) longitudinalmente percorrente tutto il frutto; sapore variabile ma buono; polpa bianca, tenera, fondente, poco profumata. Da non confondersi colla pera di Francia nè colla Coscia a cui somiglia per la forma e pel colorito, ma che non sono di nessun merito. Produzione enorme e costante.

S. Germano Vauquelin. — Matura da novembre a marzo. Pianta di forza media, di fioritura primaticcia; ben fertile. Frutto di forma allungata e di media grossezza, buccia qualche volta liscia, ma spesso umida, gibbosa; colore verde-giallastro a maturità, con macchiette rugginose. Polpa bianca fina, assai succosa; sapore zuccherino aciduletto, ma gradevolissimo e spesso di delicato profumo.

Trionfo di Jodoigne. — Matura da novembre a dicembre. Pianta robusta, rustica, sana, a portamento un po' scomposto, di forte produttività. Frutto di grosso volume talvolta straordinario. Buccia a fondo verdastro che qua e là volge al giallo, con macchie e punteggiature rugginose, colorato dalla parte del sole. Polpa quasi bianca, semifina, molto succosa, aromatica.

Albicocchi — Ciliegi — Peschi — Susini delle migliori varietà.

NB. Se qualche varietà sarà esaurita verrà sostituita con altra di pari merito e stessa epoca maturazione. Nella ordinazione indicare la forma che si desidera, cancellando le altre, così pure indicare ove si intende collocare le piante.

Spedizione contro assegno o pagamento anticipato.

Brevi norme per l'impianto di fruttiferi

Bisogna intanto preparare il terreno prima (quanto più presto si può tanto meglio); fare le fosse profonde almeno 60 centimetri e con un diametro di almeno un metro. Se si piantasse a coltura intensiva in terreno non occupato da viti od altre piante, meglio sarebbe fare uno scasso generale.

Venuto il momento del ripianto bisogna piantare in modo che il colletto (cioè la base della pianta vicina alla radice) rimanga a fior di terra, condizione indispensabile.

Nell'impianto si ridurranno alquanto le radici e la chioma.

Fatto l'impianto, coperto di terra senza premere coi piedi il terreno, si pianta un paletto al quale si lega l'albero perchè possa resistere ai venti.

CASALE-TIP. LIT. CASSONE

ANNO 1907

Scheda da rimandarsi riempita, con prenotazione di almeno 10 piante, alla Amministrazione del *Coltivatore* in Casale Monferrato.

Spett. Amm.ne del "Coltivatore",

CASALE MONFERRATO

L'abbonato Sig. ....

prenota le qui sotto indicate piante fruttifere:

FRUTTIFERI	Numero delle piante	FRUTTIFERI	Numero delle piante
Meli		Curato	
Badari		San Germano d'inverno	
Calvilla d'inverno		San Germano Vauquelin	
Carla		Trionfo di Jodoigne	
Carpendolo dolce		**Albicocchi**	
Carpendolo reale		Di Nancy	
Renetta del Canadà		Luiset	
Renetta del Vigan		Persicino	
Sig. Peretta		S. Ambrogio	
Da Bagno		**Ciliegi**	
Peri estivi		Graffion	
Brutta buona		Marasca	
Ghiacciolo		Reale	
Spadone		Precocissimo	
Peri autunnali		**Peschi**	
Buona Luigia d'Avranches		Bella di Coverciano	
Butirra Bianca		Galande	
Butirra Rance		Giallo ranciato	
Cedrata Romana		Duracina gialla	
Colmar d'Aremberg		Duracina bianca	
Duchessa d'Angoulême		S. Anna	
Sig. d'Esperens		**Susini**	
Peri invernali			
Buona Luigia invernale			
Butirra d'Hardenpont			

Forma prescelta: Piramide — Alberello — Alto fusto

da coltivare in Giardino — Prato — Terreno aratorio — Lungo le strade — Vigneto.

(Non cancellare l'indicazione che risponde al desiderio del cliente).

Indirizzo per la destinazione: ....

spedizione **in assegno**, *Stazione:* ....

.... li .... 1907.

Firma chiara dell'abbonato

....

IL COLTI

PERIODICO SETTIMANALE DI AGRICOLTU

"PRO FRUTT

L'Amministrazione del nostro vecchio giornale, volendo
nello interesse degli agricoltori di aprire una sottoscrizione
coltivati oramai esclusivamente a viti, i brulli campi delle
dei frutti. In un'ettara di terreno si possono piantare comodar
sottostanti abbiano a soffrire un danno visibile e constatabile. 1
mente 1000 lire in frutta; cioè assai più che non possa rendere lo
a barbabietole e anche a viti. Fra breve verrà discusso alla C
nazionali, provinciali, comunali, e tale disegno ci si dà affidar
dell'Europa centrale le piantagioni in parola con alberi fruttife
promuoverlo per quanto ci è possibile anche da noi. Nelle zo
dotti dei fruttiferi non apportano conseguenze rilevabili pei sin

Allo scopo di dare sviluppo alla nostra idea, di promuov
abbonati, abbiamo conchiuso un contratto col Vivaio Ottavi R
frire al prezzo di L. 0,80 per esemplare delle piante splendide
nei campi e a frutteti specializzati, a scelta del compratore nel

Tale prezzo di favore verrà accordato a tutti gli abbonati co
in sole 3 varietà.

dal regolamento speciale per la vigilanza sugli alimenti; ed infatti, provocata specialmente dalle Camere di Commercio di Reggio e di Lodi, che vedevano nell'imitazione diffusa del grana un pericolo, per questo classico formaggio, fu dal Ministero nominata una commissione per la compilazione di un progetto di legge che disciplinasse l'industria e il commercio dei formaggi margarinati. Questa legge, fra le altre misure, obbliga l'impressione in modo indelebile della dicitura « margarinato » sui formaggi che sono tali, prescrive la stessa dicitura sugli strumenti che servono alla preparazione di questi formaggi e nei locali dove si vende, e stabilisce quindi le penalità e tutte le altre disposizioni atte a rendere più estesa la sorveglianza e più efficace la legge.

Come già per il burro la legge, oltre che prevenire la frode con opportune disposizioni, tende a reprimerla, comminando pene severe ai trasgressori; in modo che la paura d'esse trattenga gli altri dall'imitare l'esempio.

Se nella maggior parte dei casi è molto difficile dall'esame dei caratteri organolettici giudicare della genuinità di un formaggio, la frode è però facilmente svelata dall'analisi chimica, in quanto il grasso dei formaggi fabbricati con latte centrifugato è costituito in prevalenza da margarina e dà quindi all'analisi le costanti della margarina. Non mi è mai occorso di trovare formaggi con miscele di margarina e di grasso di latte, e ciò si capisce, perchè il latte spannato per affioramento contiene sempre una certa quantità di grasso, la quale permette di fabbricare formaggi discreti e convenientemente rimunerativi in commercio.

Di solito la determinazione del titolo in acidi volatili e dell'indice di rifrazione del grasso estratto dal formaggio illumina subito l'analizzatore sul dubbio di qual grasso si tratta.

Il grasso, come suggeriscono i dott. Fascetti e Ghigi, si estrae dal formaggio meccanicamente sbattendolo bene con acqua a 30-35° ed esaurendo poi la massa butirrosa, che si separa con etere.

Ordinariamente i formaggi margarinati danno un titolo Wollny inferiore a 5 e un indice di separazione superiore a 48, mentre invece un formaggio genuino ha un titolo Wollny quasi sempre superiore a 20 e un indice di rifrazione sempre inferiore a 47.

G. Cornalba.

All'Esposizione di Milano

IX.

La lotta contro le avversità delle piante.

Chi avrebbe potuto prevedere solo tre anni or sono che in questa grandiosa mostra di Milano sarebbero completamente mancati quei cannoni grandinifughi che popolarono per quattro anni ogni piccola e grande esposizione del nostro paese?

Rapido, fulmineo quasi, fu il bollore d'entusiasmo negli italiani per questo rumuroso metodo di lotta contro il cielo, e altrettanto rapido fu il passaggio all'indifferenza e allo scetticismo.

Nemmeno quelle innocue bombe che a Castelfranco pareva avessero dato buoni risultati, comparvero a Milano. Ora i bombardieri si applicano ad esperimenti nel caffè Aragno e in S. Pietro!

La caratteristica maggiore di questa parte della esposizione milanese dedicata alla lotta contro avversità e malattie delle piante, può dirsi quella della giustificatissima ricerca dell'economia nella mano d'opera anche nella indispensabile difesa delle piante coltivate.

Così le novità maggiori, poche ma buone, riguardavano gli apparecchi anticrittogamici a gran lavoro, a trazione o a basto di animali.

A *tout seigneur tout honneur* e senza alcun dubbio il *seigneur* per questo ramo di esposizione era *Vittorio Vermorel* il celebre costruttore di Villefranche nel Rodano.

L'uomo intelligente e fortunato che creò il notissimo tipo di pompa irroratrice a zaino e lo diffuse in più di un milione di esemplari per tutto il mondo, non è fatto per fermarsi sulle vittorie, per riposare sugli allori: tutto in lui è vita, è moto, è manifestazione di rapido progresso: lo si sente perfino nei nomi che dà alle sue creazioni: *èclair*, *torpille!* E Vittorio Vermorel non poteva fermarsi alla irroratrice a zaino, a dorso d'uomo, quando l'urgenza del problema della mano d'opera premeva, specialmente sulle maggiori aziende viticole.

Vermorel ha presentato l'apparecchio irroratore a basto di

animali, a due cilindri di complessivi 70 litri, che si carica a pressione d'aria e che può distribuire liquido anticrittogamico da sei getti, verticali o orizzontali. In questo apparecchio ha introdotto recentemente modificazioni e perfezionamenti.

Ma l'apparecchio ancora più recente è quello a trazione d'animali, montato su carretto. Ne ha di due modelli; uno a pressione d'aria, denominato *fluet*, con serbatoio di 100 litri e pompa indipendente; l'altro a pressione esercitata automaticamente dalle ruote che portano il carretto.

Questi polverizzatori a trazione sono destinati ad incontrare le maggiori simpatie nei nostri vigneti, specialmente di piano o di colle poco accidentato. Ve n'ha a ruote basse con lance che possono disporsi tanto verticalmente che orizzontalmente, con 6 getti irroratori, e ve n'ha a ruote alte con lance unicamente orizzontali per irrorare le vigne basse con 9 getti contemporaneamente. Sono apparecchi che portano 100, 200 e 250 litri di liquido. Ognuno comprende come con un sol uomo che guida il cavallo e dirige l'apparecchio si supplisca in breve ora il lavoro di molti uomini e di molte ore. Il Vermorel aveva pure presentato un apparecchio di questo tipo, il *Cobra*, lanciato per réclame, poichè è di minor costo di tutti gli altri, porta 100 litri, è stretto alle ruote (72 cm.) e può passare in qualsiasi vigneto; ha due lance a tre getti ciascuna che si possono disporre come meglio si crede.

Per la distribuzione dello solfo, alla solforatrice a zaino *Torpille* già tanto favorevolmente nota in Italia (ha permesso di economizzare due terzi della mano d'opera e metà dello zolfo) il Vermorel associò la Torpedine a doppio effetto, cioè a doppio mantice, tale da distribuire lo zolfo non più a getto intermittente ma a getto continuo. E presentò infine per la prima volta la solforatrice a gran lavoro, a trazione di un animale. Le ruote nel muoversi azionano un ventilatore che fa uscire opportunamente suddiviso lo zolfo da due abbondanti getti.

Come contorno a questi maggiori apparecchi il Vermorel aveva la pompetta irroratrice a mano, per le colture orticole e fioricole, la pompa a zaino ma a due getti inastati su cintura pel trattamento dei vivai e delle patate, la pompa emulsionatrice per le

miscele insetticide a base di petrolio, la pompa irroratrice *Favori* a pressione d'aria che, portata a zaino, lascia libere entrambe le mani dell'operaio per sollevar getti, scoprir grappoli, ecc.

In complesso una bellissima, interessante e moderna mostra.

Fra gli apparecchi di altri francesi espositori in questo ramo, notammo un grande irroratore pel trattamento delle barbabietole, delle patate, e la lotta contro le malerbe nei grani, del *Guichard* di Lieusant, e un altro del genere di *A. Dumaine* di Moissy Cramayel. Apparecchi irroratori a basto di animali e irroratrici a zaino, aveva pure la casa *M. Russel* di Nîmes. Piccoli polverizzatori per serre e colture fioricole aveva *J. C. Tissot* di Parigi insieme a sacchetti metallici, di carta e di canovaccio, per salvare l'uva dalle vespe, e allo zolfo nicotinato per combattere taluni insetti e crittogame.

Tra i tedeschi vedemmo solo il *Ph. Mayfarth* di Francoforte presentare la sua antica pompa a pressione d'aria, *Siphonia*, che è abbastanza diffusa nei paesi viticoli tedeschi.

Gli italiani avevano parecchio esposto in questo campo. Notevole e notata la modificazione introdotta dal bravo prof. Martinotti di Asti nell'apparecchio irroratore a basto del Vermorel. È il nuovo apparecchio a molteplici serbatoi e ad ingegnosa mobilità di lance già descritto in questo medesimo giornale nel primo volume di quest'anno.

L'officina dei fratelli *Ang. e Arm. Del Taglia* di Signa ha presentato due bei tipi di irroratrici a pistone, ben lavorate e ben pensate. E la nota casa *G. Torbosa* di Seregno aveva in mostra diversi tipi di irroratrici a zaino, fra cui una con emulsionatore, altra smontabile internamente e una terza con amalgamatore e agitatore speciale per le emulsioni diaspicide; aveva pure una siringa speciale per rimescolare i liquidi entro i mastelli, applicabile anche alle pompe irroratrici e un soffietto con speciale polverizzatore da zolfo.

Un monferrino, *Desiderio Gavaggi* di Ottiglio, aveva una irrotrice a basto munita di una semplice pompa aspirante e di camera d'aria; i getti devon essere manovrati da due uomini, mancando il porta lance. Aveva pure presentato una pompa irroratrice a zaino a due getti; il tubo di uscita del liquido, diviso in due con un

raccordo, alimenta così due getti uno dei quali è manovrato dallo stesso portatore della pompa e l'altro da un ragazzo che cammina a fianco dell'uomo.

L'officina *Dalle Vacche* di Massalombarda presentava la sua nota irroratrice a pistone con uscita del liquido alla parte superiore; quella dei *F.lli Zambelli* di Saonara (Padova) aveva una semplice e pratica pompa irroratrice applicabile a qualsiasi carretto comoda soprattutto per le irrorazioni in viti alberate; una del genere, ma più modesta, aveva *Enrico Torelli* di Sesso.

I *F.lli Martini* di Mantova presentavano la loro pompa irroratrice il cui corpo di pompa è chiuso ad anello fissabile col giro di una sol vite, e un polverizzatore girevole col quale si ottengono varî getti senza cambiar pezzi.

L'ing. Bertolaso di Zimella aveva varie solforatrici a zaino ingegnose e di buon prezzo e una irroratrice. E l'*Agenzia enologica* di Milano presentava, colle pompe irroratrici del nostro Garolla, quelle del Besnard di Parigi.

Fra gli apparecchi insetticidi diversi null'altro vedemmo che l'irroratrice *troublante* munita dell'agitatore Franceschi presentata dal *Consorzio gelsicoltura* di *Morbegno*, lo spruzzatore per disinfettare bigattiere del *Rastelli e C.* di Torino, le spazzole metalliche di *Giulio Maggi* di Milano e di *F. Thomo Durner,* di Winterthur.

E col bellissimo solfato di rame ormai abbondantemente prodotto in Italia dall'Unione italiana consumatori e produttori di concimi di Milano, negli stabilimenti di Casale Popolo e di Rifredi, e dalla Società italiana fabbricazione prodotti azotati di Roma, esauriamo i nostri appunti riflettenti materiale anticrittogamico.

A. Marescalchi.

Libri nuovi

O. Comes. — *La R. Scuola superiore di agricoltura di Portici nel passato e nel presente.* — Portici, 1906, tip. E. Della Torre.

È un magnifico gran volume, riccamente illustrato di fotoincisioni e corredato di tavole, dove si racconta la storia dell'istituto benemerito, se ne de-

scrivono le attuali attività nelle sue cattedre e nei suoi operosi laboratori, e si illustrano le mostre egregie presentate a Milano dalla scuola e dai singoli insegnanti.

Dr. Aulo Marchi — *La macerazione.* — Imola, tip. G. Ungania, 1906.

Brevi ma concettose ed utili pagine: il processo della macerazione della canapa è studiato sinteticamente anche nella parte microbiologica: uno sguardo è dato alla utilità che potrebbero dare le acque di macerazione.

Sindacato agricolo di Cavarzere. — *Praticoltura e alimentazione dei bovini.* — Adria, tip. Vianello, 1906, presso il Sindacato di Cavarzere - L. 2,50.

Contiene la raccolta delle belle conferenze tenute dai prof.ri G. B Pitotti, F. Frattina, C. Galimberti e dr. U. De Unia in Cavarzere, nel passato inverno, intorno alla miglior coltura delle piante prative, alla falciatura ed all' alimentazione razionale dei bovini.

Dr. E. Mazzei. — *Conservazione ed uso delle polpe di barbabietola da zucchero.* — Cesena, tip. Vignuzzi, 1906.

In queste poche pagine molto interessanti, dopo aver detto della buona conservazione delle polpe, si risponde a diversi quesiti pratici sul loro migliore uso.

Dr. M. Soave. — *L'inosite nelle piante.*

Id. — *I glucosidi cianogenetici delle piante.* — Modena, estratt. dal periodico *Le Stazioni sperimentali agrarie,* 1906.

Sono due pregevoli studii che portano nuovo contributo alla biochimica vegetale ed agraria.

Leo Errera. — *Le basi scientifiche dell'agricoltura* — Ferrara, tip. Bresciani, 1906.

Sono sei lezioni tenute all'Università libera di Bruxelles dal compianto Errera, tradotte egregiamente dal prof. V. Peglion. In modo molto popolare e chiaro si spiegano le basi fondamentali della razionale industria agraria.

I. Guareschi. — *Supplemento annuale all'enciclopedia di chimica* — Torino, Unione tip. ed., abb. annuo L. 15.

In quest'ultima dispensa, accompagnata da due splendide tavole con campioni di tessuti e filati mercerizzati, si tratta appunto della mercerizzazione, indi della seta artificiale.

Dott. A. Montanari - Prof. Bellucci. — *Sunto di conferenze agrarie* — Ravenna, tip. Ravegnana, 1906.

L'assistente dott. Montanari ha raccolto in questo volumetto diligentemente le chiare lezioni tenute dall'egregio prof. Bellucci ai contadini intorno a lavori agrari, potatura e innesto di piante fruttifere.

M. Marro. – *Coltivazione del frumento* — Estratto dalla Nuova enciclopedia agraria italiana dell'Unione tip. editrice.

É una completa e dotta monografia di questa principalissima nostra coltura, scritta con intendimenti e dati moderni e accurati.

M. Lessona. — *Dizionario di cognizioni utili* — Torino, Unione tip. ed. — Dispensa 44, prezzo L. 0,60.

V. Alpe - M. Zecchini. — *Nuova enciclopedia agraria italiana* — Torino, Unione tip, ed., 1906, prezzo 1 lira la dispensa — Fasc. 5° della Parte IV, coltivazione di cereali.

P. Cagny e H. J. Gobert. — *Dizionario veterinario* — Torino, Unione tip. ed., 1 lira la dispensa. Fasc. 12 da *dorso* a *encefalo*.

I. Guareschi. — *Nuova enciclopedia di chimica* — Torino, Unione tip. ed., 1 lira la dispensa.

Con queste ultime dispense (175 e 176) si chiude il primo volume dell'enciclopedia (generalità). A. M.

Briciole.

Che cosa guadagnamo nel nuovo trattato franco-svizzero.

Su 55 voci della tariffa svizzera, in grazia al trattato di commercio recentemente approvato dai parlamenti francese e svizzero, le nostre esportazioni sul mercato elvetico vengono ad essere di qualcosellina facilitate.

E ciò, come è noto, in grazia alla *clausula della nazione più favorita*.

Di queste voci parecchie interessano l'agricoltura. Rammentiamo gli olii commestibili, il burro fresco, i legumi conservati, la cera d'api, i tartufi, alcune qualità di vini naturali alcoolici, i liquori, i puledri, i buoi, i vitelli d'ingrasso, le macchine svecciatrici da grano, gli scrematori del latte centrifughi, e persino . . . i cannoni grandinifughi!

Questi sono gli articoli che *potrebbero* trar beneficio dal nuovo trattato concluso, dopo così lunghe e penose trattative, dai nostri vicini. Ma realmente il vantaggio *reale ed immediato* sarà ristretto all'olio d'oliva, al vino in bottiglie e ai buoi.

Vediamolo nelle tre briciole che seguono.

∾

L'olio d'oliva.

Pagava, entrando in Svizzera, fr. 20 al quintale: fu portato a 15 col nuovo trattato italo-svizzero da pochi mesi in vigore.

E della riduzione aveva già profittato, come facilmente prevedevamo l'anno scorso esaminando le nuove cifre del trattato. Si ebbe cioè un aumento di quasi 2500 quintali nei soli primi otto mesi di quest'anno; quasi un aumento del terzo.

Ora, grazie alla tenacità dei negoziatori francesi, godremo di una nuova riduzione a 10 franchi. Vediamo dunque di saperne profittare colle nostre ottime qualità e di distogliere sempre più il consumatore svizzero dall'uso di olio di semi.

∞

Il vino in bottiglie.

Sul vino molto e ostinatamente battagliarono i negoziatori francesi. Ma, per ciò che era più importante, battagliarono invano.

Il dazio sul vino in botti portato a 8 fr. rimase a 8, come era stato stabilito nel trattato coll'Italia. Lo abbiamo subìto noi; ora lo subiscono, con minor buona grazia, Francia e Spagna.

Però i francesi hanno ottenuto una diminuzione nel vino spumante in bottiglie.

Pei francesi, creatori di quest'industria, la concessione è di somma importanza. Per noi lo è assai meno. Ma abbiamo ormai parecchie solide ditte che hanno tentato tale industria e vi han raccolto onore e quattrini.

Auguriamo che si perfezionino e che vadano a cimentarsi sul mercato svizzero coi fortunati ed abili loro maestri.

∞

I buoi.

L'anno scorso, accennando al pepato aumento da 15 a 32 fr. per capo della tariffa svizzera sui nostri buoi, non esitammo a prevedere che avrebbe ferito in pieno petto la nostra fiorente esportazione di bestiame bovino pel vicino mercato.

Era esso il miglior mercato pei nostri buoi. Nel quadriennio 1900 03 vi avevamo mandato in media più di 28,000 capi all'anno, per un valore di più di 12 milioni di lire.

L'asprezza del nuovo dazio sarà ora mitigata, grazie al trattato colla Francia. Da 30 fr. scendiamo a 27.

In complesso adunque gli agrarii francesi, nel lungo periodo di trattative colla Svizzera, pur operando per proprio conto, riescirono a portar qualche lieve vantaggio anche all'agricoltura italiana.

E qualche altro piccolo strappo alla tariffa svizzera farà pure la Spagna — e anche noi ne godremo. Peccato che la Svizzera non abbia più trattati da negoziare!

∞

Le conserve italiane all'esposizione di Milano.

Noi abbiamo riferito nel *Coltivatore* n. 42 le impressioni sulle conserve esposte nel padiglione dell'agraria a Milano. Ma confessiamo che ignoravamo che in quel zibaldone dell'ultima ora che fu il padiglione delle mostre temporanee ci fossero altre mostre e pregevolissime di conserve. Ce lo dice l'egregio cav. James Aguet che fu presidente della giurìa del gruppo 76, dedicato appunto alle conserve:

« Nella importantissima esposizione di conserve, alle Mostre temporanee, erano 21 espositori esteri e 20 espositori italiani, fra i quali primeggiava « fuori concorso » la bellissima mostra della Società delle conserve alimentari Cirio, con conserva di ogni specie di legumi e frutti, prodotti che oggi penetrano in ogni parte del mondo; quella della Compagnia Vesuviana, della Società Torrigiani, della Società già Tarditi, per non contare che le principali ».

Prendiamo volentieri atto di quanto ci comunica l'ottimo nostro collaboratore e lo ringraziamo vivamente.

∞

E il sig. Stiger spara ancora?

Anche quest'anno il solito abbonato ci ha rivolta questa domanda.

E noi, per aver modo di dare una risposta precisa, ci siamo rivolti ai nostri amici di Stiria.

Eccola, testualmente tradotta: « Qui in Stiria gli spari contro la grandine dormono! Anche a Windisch Feistritz, un po' per ragioni finanziarie, un po' per insuccessi, il numero di coloro che sparano è molto diminuito. Invece gli spari hanno ancora dei caldi fautori nell'Austria inferiore e superiore, dove le osservazioni e gli sperimenti si continuano con fiducia ».

Aggiungiamo che di spari si parla ancora molto in Svizzera, in Alsazia, in Francia. Avrete veduto, nella *Briciola* prima, che la

Francia ha ottenuto condizioni speciali per l'introduzione dei cannoni grandinifughi in Svizzera.

Insomma è una malattia che dobbiam far tutti... come la rosolia e la tosse canina.

∞

Leggi agrarie, tariffa doganale e trattati di commercio.

Non è che un preannuncio che speriamo torni gradito ai nostri lettori.

Nel volume che stiamo preparando per gli abbonati del 1907 abbiamo raccolto, oltre che le ultime leggi riflettenti l'agricoltore o l'agricoltura, anche tutte le voci della nostra tariffa doganale (aggiornata fino alle ultimissime modificazioni del luglio di quest'anno) che interessano l'agricoltore.

E poichè i trattati di commercio conclusi di recente colla Svizzera, la Germania, l'Austria-Ungheria sono entrati in vigore quest'anno, abbiamo anche raccolto tutte le disposizioni doganali in essi trattati stabilite per le voci che toccano i prodotti dei campi o pei campi.

∞

A proposito del libro « La donna in campagna ».

L'egregio dott. A. Zambler scrive nel *Veneto* di Padova, una lunga benevola recensione su questo libro (*Bibl. agr. Ottavi L. 3*). Tra altro dice:

« La nessuna presunzione cattedratica, la misura delle nozioni, in modo che nulla si potrebbe togliere e nulla aggiungere, la chiarezza nella dimostrazione e la semplicità delle conclusioni, ne fanno un libro educativo di grande pregio e che dinota moltissima e svariata competenza in chi ebbe la felice idea di scriverlo ».

E termina così: « Io non conosco Lilla; non so se sia un autore od un'autrice, ma se è un uomo che scrive, devo dire che ad una vasta coltura scientifica accoppia un modo di sentire squisitamente gentile, invero non frequente nel sesso dominatore; se è una signora, debbo pur dire che alle naturali sue doti, unisce una dottrina così estesa e ben fondata da renderla una superba eccezione ».

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ A Neustadt, nel Palatinato, avrà luogo il 3 dicembre un concorso con pubbliche prove di **apparecchi** per **irrorare** le **viti.** La prova è promossa dalla regia Scuola di viticultura e frutticultura di Neustadt.

Piccole notizie.

Terreni e concimi.

⁂ Il **sedimento** di un **maceratoio da canapa** seccato a 100 gradi, analizzato dal dott. A. Maschi, mostrò di contenere 26,2 di azoto e 5, 6 di anidride fosforica 0[0.

⁂ A dar idea della potenza delle **macchine agrarie** negli Stati Uniti, il dott. Langhlin di Chicago in una conferenza fatta a Berlino ha detto fra altro che la semina dei grani che a mano richiedeva 10 ore e 35 minuti, è fatta ora in minuti 32,7 a macchina; la raccolta e la trebbiatura del grano che richiedeva ore 46,40[1] è fatta ora in 1 ora dalle macchine, Le falciatric fanno in 1 ora e 6 minuti il lavoro che un segatore farebbe in 7 ore e 20 minuti. La piantagione di patate si può far a macchina in 1 ora e 25 minuti mentre a mano domandava 15 ore. *(Landw. Masch. und Geräthe* n. 12).

Avversità e malattie.

⁂ Nelle esperienze fatte dalla cattedra di Casalmaggiore la **poltiglia Menozzi** (500 gr. di solfato rame, 500 di solfato ferro e 500 di calce in un ettolitro d'acqua) dette ottimi risultati **contro** la **peronospora** nel vigneto dell'avv. Lava a Piadena. (*Sentinella agricola* n. 21).

⁂ Chi si racapezza più sul metodo De Cillis contro la **mosca olearia?** C'è chi afferma che le esperienze fatte in Toscana diedero risultati ottimi, definitivi. C'è chi dice non solo che i risultati delle prove fatte in Puglia furon cattivi, ma contesta anche i buoni risultati delle prove in Toscana. Attendiamo perciò con impazienza di leggere la relazione della Commissione ministeriale che si recò sul luogo a constatare i risultati ottenuti.

Colture speciali.

⁂ Le piccole prove culturali fatte in diversi punti del Polesine col **solanum commersonii,** quelle specie di patate attorno alla quale la stampa francese ha menato tanto rumore, diedero risultati discordi, con produzioni talmente differenti da far ritenere non ancora ben fissata la razza. Il tubero non accusò che 13,25 0[0 di fecola; è commestibile, ma sarebbe poco apprezzato nei nostri mercati per la poca sua uniformità. *(Riv. agr. polesana,* n. 21).

⁂ I **semi** orticoli sottoposti all'azione dei vapori di **etere** mostrarono nelle esperienze fatte da C. I. Lewis di germinare più presto e più uniformemente di quelli non eterizzati. (*Cornell Countryman* n. 8).

*** La **forzatura** delle piante fiorifere coll'**etere** continua a dare brillanti risultati. J. E. Howitt assoggettando ai vapori di etere il 24 novembre delle piante di lilla persiano le vide tutte **in fiore** il 25 dicembre **sei giorni prima** di quelle non eterizzate. Le piante eterizzate 48 ore invece di 24 fiorirono 8 giorni prima e quelle eterizzate 72 ore fiorirono 10 giorni prima di quelle non eterizzate. (*Cornell Countrymann*, n. 8).

*** In un esperimento fatto dal maestro Emanuelli ad Audagna in Liguria, da una parcella di 200 mq. che ebbe 16 kg. di scorie, 4 di solfato potassico e 4 di nitrato sodico, si ottenne un raccolto di **patate** di kg. 295, mentre in identica parcella alla quale si era dato soltanto del letame in dose di 6 q.li, non si ebbero che 190 kg. di tuberi. (*Agricoltura ligure*, 117).

*** In un lavoro di Kuntze sulla **conservazione** delle **barbabietole madri** si dice che, messe le barbabietole in una fossa profonda 0,40 e larga 1,20 e disposte in strati sovrapposti in ottobre, ogni barbabietola essendo isolata da uno strato di terra, nell'aprile seguente si verificò colle analisi che le barbabietole che avevano conservato il loro più alto titolo in zucchero erano quelle che furono infossate con tutto il loro fogliame.

*** Il barone Sabatini, scrive il prof. Alfonso nei *Nuovi annali di agricoltura siciliana* (fasc. III) fece riscaldare dell'acqua in una caldaia e quando arrivò all'ebollizione vi immerse una cesta contenente **seme** di **sulla** e ve lo tenne 5 minuti. Tolta la cesta, il seme fu ammucchiato per due ore perchè restasse caldo e il **guscio** si **rammollisse** ancora meglio. La sulla seminata nacque tutta bene.

*** Esperimenti fatti da Suzuki dopo aver mostrato che il **color rosso** dello **stelo** di certe piante di **orzo** era dovuto ad antocianina, palesarono ancora che questo colore non si ha nelle piante normalmente concimate; esso è invece un segno della deficenza nel terreno di acido fosforico e di azoto assimilabile o di entrambi questi elementi insieme. (*Col. Agr. Tokyo Imp. Univers.* n. 1).

*** *J. Jorns* dopo aver dimostrato che la **luce dell'acetilene** non ha qualità dannose sulla vegetazione, provò con esperienze che poteva essere utile nella **forzatura** di talune **piante.** Dei piselli dolci sotto l'influenza della luce d'acetilene fiorirono cinque settimane prima di quelli che non ricevettero questa luce. (*Cornell Countrymann* n. 8).

*** Il prof. Novelli parla nella *Lomellina agricola* n. 17 della pratica che ha veduto in uso nel mantovano, di **seminare il frumento sul riso senza lavorare la terra.** Qualche giorno prima di mietere si va a seminare alla volata il frumento sul riso. Quando ancora v'è uno straterello d'acqua si miete basso e non si ha altro da fare; i frumenti così ottenuti sono ordinariamente pulitissimi ed è più facile avere anche maggior distruzione di semi infesti alla risaia.

Industrie agrarie.

*** In una nota della signora Bodin, insegnante alla Scuola di latteria di Coëtlogon, si dice che, dopo molti metodi sperimentati, il migliore per l'**antisepsi** dei **muri** nei locali di **caseificio** è questo: lavare e sfregare energicamente i muri, adoperando una soluzione acquosa di solfato di rame

al 5 0[0. Dopo qualche giorno applicare successivamente in cinque volte il comune latte di calce bianco addizionato del 5 0[0 di solfato di rame, dando tempo di volta in volta agli strati di asciugarsi. *(Journal d'agricolture pratique* n. 43).

⁂ Siccome la presenza di **nitrati** nel **latte** è da alcuni ritenuta indizio di adacquamento, Marcas e Hugge provarono a somministrare a 22 vacche del nitrato potassico e saggiarono poi il latte colla difenilamina. I nitrati vennero irregolarmente accusati dalla reazione *(Bull. agr. Brussels* n. 2).

⁂ Le **foglie di vite** che, com'è noto, sono buon **foraggio** pel **bestiame**, contengono 13 0[0 in media di sostanze azotate, 3,95 di grassi, 50,63 0[0 di estrattivi inazotati. Possono essere date fresche o a silos, senza preoccuparsi se siano o no imbrattate di sali di rame, essendo dimostrato dalle prove di Zacharewicz, Viala e Rabault che sono innocue (*Revue de viticult.* n. 674).

⁂ In un interessante opuscolo del dott. R. Nicastri-Vulcano *(Contributo al progresso della bachicoltura meridionale,* Matera, tip. Angelelli) si dice che da esperienze fatte dall'autore per due anni risulta che il **gelso delle Filippine** nutre benissimo i bachi, fa produrre **bozzoli più pesanti** e la cui seta è molto fina.

⁂ Il prof. Lenticchia di Como in due numeri dell'*Agric. moderna* (n. 45 e 46) tratta dell'**allevamento del tussah in Italia,** il baco selvaggio che vive sulle quercie; riferisce i buoni risultati avuti dalle sue prove, e crede che quest'allevamento debba attecchire e estendersi fra noi come industria secondaria campestre. I nostri contadini potrebbero anche filare loro stessi i bozzoli.

⁂ Il prof. F. Porchet ha dimostrato con prove riferite nella *Chronique agric. du canton de Vaud* che le **frutta** si possono **conservare** benissimo in boccali o bottiglie semplicemente chiuse con **tappo** o batuffolo di **ovatta** o cotone cardato, e sottoposte così alla sterilizzazione col calore.

Scuole e Cattedre.

⁂ La Scuola d'**Alba** fu a Milano premiata con diploma d'onore. La giurìa fece menzione speciale dell'opera illuminata del prof. Sostegni direttore, e della **collezione di semi** di piante agrarie ed infeste, esposta dal prof. Sernagiotto. Questa collezione fu acquistata dalla Scuola di Montpellier, dalla Stazione viticola di Villefranche-sur-Saône, dall'istituto superiore di agronomia e veterinaria di Buenos Aires e dal Museo agrario del governo di Tschermigoff. Essendo questa collezione quasi giunta a compimento, uscirà quanto prima l'Indice illustrativo di tutte le 1000 specie contenutevi, il quale formerà un volume a parte, in cui ciascuna specie verrà illustrata.

Questioni diverse.

⁂ *L. Belle,* professore dipartimentale delle Alpi marittime, dà i seguenti risultati della **cooperativa** fra tutti i **produttori di fiori d'arancio** di Nizza e Grasse fondata nel 1904. In quell'anno il prezzo realizzato fu di fr. 0,60 il kg. mentre l'anno prima era stato di 0,40; nel 1905 salì a 1,40, e nel 1906 a 2 fr. Egli attribuisce alla cooperazione non tutto, ma solo parte

di quest'aumento, e cioè 10 cent. nel 1° anno, 25 nel 2° e 50 nel 3° e calcola, in base ai fiori d'arancio venduti, che quegli agrumicultori guadagnarono, in grazia alla cooperazione, 650,197 fr. di più. È eloquente questo esempio?

⁂ Il Consiglio Direttivo del Circolo enofilo subalpino in sua seduta del 13 corrente deliberava di promuovere gli studi per l'istituzione di una **Cooperativa regionale per l'impianto di una fabbrica** e per lo smercio al prezzo di costo del **solfato di rame,** allo scopo di arrestare la sfrenata speculazione e il rialzo continuo del prezzo del medesimo a danno dei viticultori. Certo è assai grave il problema, ma preferibile, senza dubbio la proposta presentata allo studio degli interessati e competenti in materia, di fronte a quello del **monopolio** governativo del solfato di rame i cui pericolosi inconvenienti a noi tutti sono ben noti.

⁂ Ad Alessandria (Spinetta) sorgerà una nuova fabbrica di **solfato di rame** per cura d'una società di capitalisti recentemente costituitasi.

⁂ Sulla pretesa **trasformazione** dell'**orzo** in **avena** riferita da un agricoltore alla *Rivista agricola* del Cortina, comunicazione che alimentò una lunga polemica, il celebre botanico De Vries di Amsterdam consultato dall'egregio dott. A. Aly Belfadel rispose di non credere al fenomeno, e aggiunse: « Mi sembra probabile che i granelli dell'avena si trovino misti a quelli dell'orzo, ma che, essendo l'orzo in maggioranza, le piante d'avena sfuggano all'attenzione. Probabilmente l'avena sopporta il taglio meglio dell'orzo; ed io sospetto, che, dopo il taglio dell'orzo, molte piante muoiano, mentre l'avena ricresce rapidamente; e che per questa causa i suoi semi siano poi mescolati con quelli dell'orzo al tempo del raccolto ».

È morto l'on. conte **GUSTAVO FRESCHI,** ex-deputato, figlio di quel Gherardo Freschi il cui nome resterà sempre legato alla storia del risorgimento della nostra agricoltura. Il figlio seguì nobilmente le orme paterne. Consigliere della benemerita Associazione agraria friulana, ebbe il geniale e generoso pensiero di associare il nome del compianto padre suo ad un lascito cospicuo, il cui reddito, per suo desiderio, viene devoluto alla diffusione della cooperazione agraria in Friuli.

DOMANDE ED OFFERTE

Si cerca pel 1° gennaio per un Consorzio antifillosserico, un bravo istruttore ed innestatore di viti americane, che abbia molta pratica nella direzione dei vivai. Stipendio L. 1500.

Si cercano due laureati in agraria che sappiano il tedesco.

Per costituenda Colonia Agricola Cooperativa Italiana nell'Africa del Sud in una regione saluberrima e fertilissima, abbisognano pratici agronomi spe-

cialisti colture viti, tabacco, frutta e cereali. — *Offresi:* Vitto, passaggio, alloggio, attrezzi, bestiame, mano d'opera, piante e semi per i primi cinque anni, e assicurasi *utile netto* annuo da 2 a 2500 lire. — *È necessario avere:* I. Diploma o certificati di studi fatti; II. Età dai 25 a 40 anni; III. Certificato penale, non anteriore al 30 ottobre; IV. Certificato medico di sana e robusta costituzione; V. Disporre di una cauzione di L. it. 2500; VI. Referenze da accludersi alla domanda.

Scrivere sino al 10 dicembre: Gibi *posta Milano.* 3-1

Cercasi subito Direttore laureato in agraria pel Sindacato Agricolo di Cavarzere.

Rivolgersi al Presidente del detto Sindacato.

Patate d'Albese o Monti del Lario a polpa bianca, farinacea, squisita, molto ricercate, adatte per l'esportazione, di lunga conservabilità. Tuberi scelti da semina L. 8,50 per quintale salvo in tempo. Per almeno 80 quintali L. 8 al quintale salvo in tempo. Franco vagone Como — peso netto — sacchi a parte L. 0,50 — pagamento 30 giorni dopo la spedizione della merce contro accettazione. Consegna pronta. — Per acquisti rivolgersi alla *Casa Agricola Ezio Cavallini* a *Como.*

Per ritiro dal commercio si cederebbe anche subito o si affitterebbe premiata azienda vinaria in Intra. Vasta corte, ampio porticato, freschissima e grande cantina provvista di buonissimi vasi, spaziosa tinaia, con tine-botti da uva e vino con tutto l'occorrente per la vinificazione: per informazioni rivolgersi alla redazione del giornale.

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.

Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 149 - *Roma.*

La Casa Agricola Mancini e C. di Ceccano (Roma) si è fatta iniziatrice dell'importazione di mucche scelte da latte direttamente dalla Brettagna.

Per prezzi e condizioni rivolgersi alla suddetta Casa in Ceccano (Roma).

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Inchiostro per scrivere sulle bottiglie e sulle etichette a targhe nelle cantine. (*Risp. al comm. ing. E. L.*). — Per formare un inchiostro bianco adatto a scrivere sul vetro nero o scuro delle bottiglie (quando non serva la comune *biacca* stemperata in un po' di essenza di trementina) si indica di mescolare

1 parte di solfato di bario a 3 parti di silicato di soda, conservando il denso liquido in bottiglie ben chiuse e scuotendo prima di usarlo. Si scrive con una comune penna o una punta d'acciaio. Se le bottiglie sono di vetro bianco ed occorre allora avere un inchiostro nero, si mescolano 11 parti di inchiostro di china a 2 parti di silicato di soda, procedendo nel resto come or ora abbiamo detto.

Per scrivere sulle etichette a targhe, che supponiamo in zinco, si ricorre ad un buon inchiostro comune nel quale si è sciolta 1 parte di cloruro di rame su 10 di inchiostro. Se le etichette sono in latta si usa un inchiostro fatto sciogliendo 1 parte di rame metallico in 10 di acido nitrico e aggiungendo 10 parti di acqua. E se infine si tratta di targhe in terracotta, porcellana o simili, si adopera dell'inchiostro da stampa allungato e reso scorrevole con essenza di trementina; più semplicemente si può scrivere colla vernice nera di catrame.

Aratri Melotte semplici e doppi. (*Risp. al sig. M. S.*). — Sì, oltre agli aratri semplici del Melotte esistono i Brabantini i quali constano di due diversi e totalmente separati corpi operatori di aratro, ciascheduno dei quali è totalmente identico ad uno degli ordinari. I due corpi, uno destro ed uno sinistro, disposti simmetricamente uno al di sopra ed uno al di sotto della bure, hanno la bure medesima quale asse di rotazione. Dopo aver fatto un solco, e il lavoro è fatto rovesciando in modo naturale come un aratro semplice, giunti alla testa dell'appezzamento e volendo retrocedere lungo lo stesso solco, si fa ruotare la bure con tutti gli organi in essa stabilmente infissi intorno ad una guaina anteriore per modo che il corpo di aratro prima inoperoso venga a compiere il suo lavoro al posto di quello che aveva dianzi solcato. Così il Niccoli.

Vino con sapore di bruciato. (*Risposta al sig. O. P.*). — Il suo vino ha dunque preso questo difetto dal recipiente che ebbe la fiammata internamente e fu quindi un po' carbonizzato, ma non ben pulito e avvinato prima di usarlo. Questo gusto non è facile da togliere; tuttavia provi l'uso dell'olio d'oliva puro in ragione di 350 a 400 gr. per ettolitro, sbattuto energicamente nella massa e riagitato ancora parecchie volte durante il giorno. Può fare la prova prima in una bottiglia da litro mettendovi un mezzo cucchiaino di olio e, in caso, provando anche a metterne un cucchiaino intero. Se questo non riesce provi ancora la farina di senape fresca, sospesa nel vino, in ragione di 35 a 40 gr. per ettolitro. La quantità occorrente si pone in un sacchettino di garza o di tela rada, che si sospende in mezzo alla botte e vi si lascia due o tre giorni.

Avrebbe giovato molto ripassare il vino su vinaccie, o, comunque, fargli subire una rifermentazione perchè sotto l'impulso dei fermenti alcoolici attivi forse il gusto strano sarebbe molto diminuito o scomparso.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 23 —	a 23,50
Ghirca Nicolajeff	» 15,50	» 15,75
Azima Nicolajeff	» 15,50	» 15,75
Berdiansca	» 15,50	» 15,75
Grani duri: Taganrog	» 19,50	» 19,75
Sardegna	» 15,75	» 16 —
Granoni: Alta Italia	» 17 —	» 17,25
Napoli	» 17 —	» 17,25
Plata	» 11,50	» 11,75
Avena: Nazionale	» 19,25	» 19,50
Estera (oro)	» 13 —	» 13,25
Orzo: Nazionale	» 16,50	» — —
Estero (oro)	» 12,50	» — —
Legumi: Fagioli naz.	» 28 —	» 28,50
» est. verdi	» 29 —	» 29,50
Ceci cottura	» 27 —	» 28 —
» macina	» 22 —	» 22,50
Fave e favini	» 17,25	» 17,50
Lupini	» 12,25	» — —

Tendenza del mercato: Poche variazioni con vendite limitate.

Alessandria.

Frumento nuovo	L. 22,50	a 23,75
Meliga	» 14,50	» 15,50
Avena	» 18,50	» 19,50

Acqui.

Frumento	L. 17 —	a 17,50
Meliga	» 11,50	» 12 —

Casale.

Frumento all'ettolitro	L. 17,93	a — —
Avena	» 9,17	» — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 27 —	a 27,75
Risone bertone	» 19,50	» 20,50
» nostrano	» 19,75	» 20 —
Frumento mercantile	» 23,25	» 24 —
Segale	» 17,50	» 18,50
Meliga	» 15,25	» 16,25
Avena	» 20,25	» 21,25

Novara.

Frumento nuovo	L. 23 —	a 23,50
Riso nostrano a sacco	» 30 —	» 34 —
» giapponese	» 26,50	» 28,50
Granoturco al sacco di 120 litri	» 13,25	» 14,25

Torino.

Frumenti piem. nuovi	L. 23,25	a 23,75
» esteri	» 25 —	» 25,50
Frumentone	» 16,50	» 17 —

Brescia.

Frumento	L. 21,75	a 22,50
Frumentone alla soma	» 13,75	» 14,75
Avena	» 19 —	» 20 —

Milano.

Frumento nostr. nuovo	L. 23,50	a 24 —
» veneto e mant.	» 23,75	» 24,25
» estero	» 24,75	» 25,75
Risi: camolino 1.o	» 39 —	» 40 —
» » 2.o	» 33,50	» 35,50
» mercantile	» 33 —	» 34 —
» scadente	» 28 —	» 30 —
» giapponese 1.o	» 30,50	» 31 —
» » 2.o	» 29,50	» 36 —
Risetto	» 24,50	» 26 —
Mezza grana	» 19 —	» 21,50
Risina	» 15,50	» 17,50
Risone nostrano	» 19 —	» 20 —
Granoturco nostrano	» 14 —	» 15 —
» veneto	» 16 —	» 17 —
Avena nazionale	» 19,75	» 20,25
» estera	» 19,50	» 20 —
Orzo nazionale	» 19 —	» 20 —
Segale	» 18,50	» 19,25
Miglio	» 16 —	» 19 —

Tendenza del mercato: Frumento offerto con maggior insistenza.

Pavia.

Frumento nuovo	L. 22,75	a 23,25
Granoturco	» 14,25	» 15,25
Avena	» 18 —	» 18,50

Vicenza.

Frumento nuovo	L. 20,50	a 21,50
Frumentone	» 17 —	» 18,50
Avena	» 20 —	» 21 —

Treviso.

Frumento	L. 21 —	a 21,50
Avena	» 18,25	» 18,50

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le	L. 226,5	a 22,80
» buono mercant.	» 22,20	» 22,60
Frumentone pignoletto	» 14,50	» 15 —
» gialloncino	» 14,50	» 14,75
Segala	» 22 —	» 23 —
Avena	» 18,25	» 18,50
Sorgo rosso	» 9,50	» 10 —
Riso fino	» 39 —	» 40 —
» nostrano	» 75 —	» 38 —

Rovigo.

Frumento . . L. 23,25 a 23,50
Frumentone . . . » 13,50 » 14 —

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 24 — a 24,25
Frumentone . . . » 14,50 » 15 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento . . . L. 23,50 a 24 —
Frumentone . . . » 15,50 » 16,25
Avena . . . . » 20 — » 22 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 24 — a 24,50
Granoturco . . . » 17 — » 18 —
Meliga . . . . » 14,75 » 17,75
Avena . . . . » 23 — » 24 —
Segale . . . . » 18 — » 19 —

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 23,50 a 24,50
Granturco . . . » 15 — » 15,50
Fava marzuola . . » 19 — » 21 —
» invernenga . . » 21 — » 22 —

Modena.

Frumento . . . L. 23,75 a 24 —
Frumentone . . . » 16,50 » 16,75
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 23,50 a — —
Frumentone ferrarese . » 13,75 » 14,50
Avena ferrarese . . » 19 — » 19,50

Forlì.

Frumento . . . L. 23,75 a 24 —
Granturco . . » 16 — » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 26 — a 27 —
Frumento rosso . . » 24,50 » 25,25
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Segale . . . . » 18,75 » 19,50
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverso prov.) . L. 25 — a 26,50
Avena . . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 27 — a 27,50
» correnti . » 26 — » 26,50
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 26,50 a 28 —
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 22 — » 24 —
Avena . . . . » 21 — » 21,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 23,50 a — —
Orzo . . . . » 13,50 » — —

Tendenza generale dei mercati: Periodo di calma

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Cuneo.

Buoi . . . . . L. 65 a 75
Vitelli . . . . . » 65 » 177

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 70 a 84
» magri . . . » 54 » 70
Vacche grasse . . . » 60 » 74
» magre . . . » 38 » 60
Tori . . . . . » 73 » — —
Vitelli (p. v.) . . . » 70 » 80
Suini grassi (m.) . . » 135 » — —
» magri (v.) . . » 115 » 120
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli . . . L. 80 a —
Maiali . . . . » 116 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . . » 150 » 160

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 145 —
Vitelli . . . » 90 — » — —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza del mercati: Ricercati vitelli d'allevo; in ribasso bestiame grosso da lavoro.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 8,90 a 9,90
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Alessandria.

Fieno . . . . L. 9 — a 10,50
Paglia . . . . » 3,70 » 4 —

Torino

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 10,50 a 11 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 12 —
» nuovo . » 9 — » 10,50
Agostano . . . » 9,50 » 10,25
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6,70 a 7,80
Paglia . . . . » 3,40 » 3,80

Verona.

Trifoglio . . . L. 95 — a 110 —
Medica . . . » 85 — » 105 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 7 — a 8,50
Paglia . . . . » 3,10 » 4 —

Piacenza.

Maggengo nuovo . L. 9,50 a 10,50
Paglia . . . . » 3,50 » 3,80

Parma.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 115
Id. di medica . . » 95 » 115

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza dei mercati: Poco ricercate le sementi.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Vini nuovi.

Camagna . . . . L. 31 a 32
Vignale . . . . . » 32 » 38
Montemagno . . . . » 34 » 38
Moncalvo . . . . » 33 » 38
S. Salvatore . . . . » 28 » 31

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . L. 19,50 a 22 —
Brindisi . . . » 17,50 » 20 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz.	L. 1,50	a 1,80
2ª »	» 1,12	» 1,14
Alessandria, dozzina	» 1,50	» 1,60
Piacenza	» 10,50	» 11 —
Forlì	» 97 —	» 98 —

Burro.

Milano, al kg.	L. 2,85	a — —
Alessandria	» 2,75	» 3 —
Parma	» 2,90	» 3 —
Pavia	» 2,85	» — —

Olii.

Genova.

Bari	L. 110	a 135
Sicilia	» 90	» 115
Gallipoli	» 80	» 90
Sardegna	» 115	» 135
Riviera Ponente	» 105	» 140
Oneglia	» 120	» 160
Calabria	» 80	» 90
Toscana	» 110	» 140
Abruzzi	» 115	» 125
Romagna	» 110	» 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 98 a 107

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino	L. 95	a 105
» mangiabile	» 88	» 92
Messina, magiabili	» 80	» —

Andamento dei mercati: Ricercate le buone qualità.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona	L. —	a —
Scarto	» 50	» 78
Canaponi	» 57	» 58
Stoppe	» 45	» 54

Agrumi e frutta.

Palermo.

Fichi secchi	L. 42	a 43
Aranci, alla cassa	» 20	» —
Mandarini	» 18	» 20
Limoni	» 18	» 19

Genova.

Limoni	L. 5 —	a 6 —
Aranci	» 5 —	» 6,50
Fichi secchi	» 50 —	» — —
Carrube di Sicilia	» 13,25	» 13,50

Castagne.

Acqui	L. 7 —	a 8 —
Racconigi	» 14 —	» 17 —
Varese	» 11,50	» 13,50

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese	L. 80 —	a 81 —
» » americano	» 80 —	» 81 —
» » nazionale	» 77 —	» 78 —
Zolfo raffin. in panni	» 12 —	» 12,25
» impalpabile	» 14,50	» — —
» raffinato	» 12,50	» 12,75
Perfosf. min. 13[15	» 4,75	» 5,75
» » 18[20	» 6,75	» 7,35
Superf. d'ossa	» 10,50	» 11 —
Scorie Thomas 16[13 %	» 5,50	» — —
Nitrato soda	» 27 —	» 28 —
Solfato ammoniaca	» 32,50	» — —
Cloruro potass 78[80	» 21,75	» — —
» organico 95[99	» 24,50	» — —
Solfato potassico	» 25 —	» — —
Sangue secco	» 20,50	» 21 —
Polvere ossa sgelatinata	» 9 —	» 9,25
Cenere d'ossa	» 5,75	» 6 —
Acido solforico 50[52 %	» 3 —	» 3,25

Pontedecimo.

Zolfo Gazzo . . . L. 16 — a — —

Milano.

Solfato di rame nazion.	L. 78 —	a 78,50
» inglese	» 78 —	» 80 —

Bologna.

Solfato rame inglese	L. 80 —	a 82 —
» nazionale	» 79 —	» 80 —
Zolfo di Romagna raff. dopp. in pani	» 14,50	» 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame non accenna a diminuire, concimi fosfatici sostenuti.

VITI AMERICANE

TIPI SELEZIONATI IN ITALIA

SPECIE PURE CON IBRIDI DI SPECIE PURE E ATAVICI

24 anni di prove - resistenza assoluta

16 premi in medaglie d'oro e d'argento dal Ministero – Esposizioni e congressi

IMMUNITÀ FILLOSSERICA

MUTTI FERDINANDO in VERONA - BONAVIGO

agricoltore e specialista in viti americane 52-52

Busta per osservazioni

botanico-agricole

Contiene: 1° una lente buonissima; 2° un bisturì; 3° un ago per dissociare; 4° una pinzetta a punte acute; 4° un paio di forbici a punte acute. Elegante corredo per ogni agricoltore istrutto. - Costa L. 5; franco di porto nel regno **L. 5,25**.

Presso **Casa OTTAVI** – *Casale.*

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

		Diam.	Prod. giorn	
L. 380	N. 1	50	40-45	El.
» 450	» 2	65	50-60	»
» 550	» 3	80	80-120	»
» 700	» 4	120	180-200	»

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0[0.

Scrivere alla Casa Agricola OTTAVI — Casalmonferrato.

Telefono interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63.05.(45.113)

ANNO 52° CASALE MONF., 2 Dicembre 1906 Num. 48.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

---

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 48 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi. ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

N.	Opera	Prezzo
1.	OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi	L. 3,50
2.	P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.)	» 2 —
3.	E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione)	» 2 —
4.	E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.)	» 2 —
5.	E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.)	» 6 —
6.	V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.)	» 3,50
7.	A. ADUCCO — *I prati artificiali*	» 3,50
8.	T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.)	» 4 —
9.	T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.)	» 1 —
10.	D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.)	» 2 —
11.	S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi*	» 3 —
12.	T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.)	» 1 —
13.	E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino*	» 5 —
14.	F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.)	» 2 —
15.	T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio*	» 2 —
16.	A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.)	» 3 —
17.	G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco*	» 2,50
18.	O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi)	» 7 —
19.	D. SBROZZI — *La Sulla*	» 3 —
20.	A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.)	» 5 —
21.	V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame*	» 3,50
22.	D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco*	» 3 —
23.	T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.)	» 1,50
24.	G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.)	» 2,50
25.	L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.)	» 2 —
26.	G. SCANO — *Le colture meridionali*	» 3 —
27.	S. MONDINI — *Il marsala*	» 2 —
28.	T. POGGI — *Alimentazione del bestiame*	» 3 —
29.	E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione*	» 4,50
30.	A. GAROFOLI — *Apicoltura*	» 2,50
31.	D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini*	» 2 —
32.	G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci*	» 2,50
33.	A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione)	» 2,50
34.	V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura)	» 2 —
35.	A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali*	» 3 —
36.	A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie	» 2 —
37.	F. TUCCI — *Il mulo*	» 3,50
38.	A. ARA — *Il cavallo*	» 3,50
39.	C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative*	» 2 —
40.	A. BRIZI — *Olivicoltura*	» 4 —
41.	A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli*	» 3 —
42.	M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle*	» 2 —
43.	N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale*	» 3 —
44.	A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche*	» 4 —
45.	L. TRENTIN — *Orticoltura*	» 4 —
46.	G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie*	» 3 —
47.	V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole*	» 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio*. . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore,, — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* (in prep.) » – —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (5 fascicoli) . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

---

il regime. E, sapendolo, sono imbarazzati ed ignari di ciò che si riferisce alla introduzione delle viti americane.

Bisogna uscirne. E la commissione consultiva della fillossera, la *tête de turc* dei congressi fillosserici, così duramente colpita da coloro che non ne fanno ancora parte, da gran tempo vide la necessità d'una riforma radicale. Il disegno di legge sui consorzii obbligatorii estesi a tutto il Regno è opera sua, e non potrà dirsi che in due anni da che si lavora non l'abbia studiato, discusso, vagliato in ogni sua parte.

È una legge di decentramento. E trova la sua ragione specialmente nel fatto che mentre le infezioni vengonsi scoprendo sempre più numerose e gravi in tutte ormai le regioni italiane, invariata rimane la somma con cui il Governo deve fronteggiare le legioni dell'insetto invasore. Sarebbe un'ipocrisia da parte del Governo se esso volesse far credere ai viticultori italiani che li difenderà dalla fillossera oggi, mentre oltre mezzo milione d'ettari vitati sono infetti, colle stesse forze di cui disponeva quando le infezioni interessavano un migliajo d'ettari a vite. Che allora i suoi funzionarii fossero in grado di far osservare le severe disposizioni sui divieti, di eseguire con somma cura e coscienza le esplorazioni e le distruzioni, si capiva, e quasi tutti ci credevamo; ma che la cosa sia possibile oggi non è più lecito l'affermarlo.

C'è un paese ove i divieti si fanno osservare per davvero, e dove il sistema distruttivo vien applicato con tutto il rigore e con tutta la serietà che è richiesta per un provvedimento così radicale e così costoso: è la Prussia. Colà, per un'estensione di vigneto di soli 18.312 ettari, dei quali soltanto 2000 infetti sono stati spesi in pochi anni 6.200.000 marchi. Fatte le debite proporzioni l'Italia, dovrebbe spendere più di 200 milioni l'anno!

Siccome niuno s'azzarderebbe di proporre nè duecento,

nè cento e neppur dieci milioni di nuove spese per un'impresa che lascia ormai scettici quasi tutti i viticultori, si è vista la necessità di non lasciar più solo al Governo la direzione del servizio fillosserico, e di chiamare a cooperare in questa lotta i privati viticultori riuniti in consorzii.

Non si tratta, dopo tutto, che di estendere, dopo averla migliorata, a tutte le provincie del Regno la legge 6 giugno 1901 sui consorzii di difesa contro la fillossera nelle provincie delle tre Puglie.

Dopo trent'anni circa da che il Governo si occupa di difendere il vigneto nazionale da questo nemico, parci abbia diritto di chiamare i viticultori a contribuire coll'opera propria e anche un po' col proprio danaro ad una difesa che è divenuta necessaria ed urgente per tutto il territorio vitato. Esso, con questa legge, non si libera dagli obblighi che colle disposizioni precedenti si è assunti; continuerà anzi a contribuire colle forze di cui dispone alla lotta contro l'afide, ma si farà aiutare dalla iniziativa privata e chiamerà al fianco dei suoi funzionari, i delegati dei consorzii, i quali potranno addossarsi le questioni più minute, relative alla difesa delle viti, ai modi e ai limiti delle distruzioni da effettuarsi nelle varie località, alle sorveglianze da mantenersi, ai vivai da impiantare.

In questa complessa opera di difesa il concorso dei proprietari privati costituiti in consorzio, è necessario perchè questi, conoscendo le condizioni del luogo, del terreno, le esigenze colturali, le abitudini locali, saranno meglio in grado di giudicare l' opportunità e la convenienza dei provvedimenti da adottarsi caso per caso. In tal guisa è sperabile che le somme rilevanti che lo Stato destina ogni anno per la lotta contro la fillossera saranno impiegate con criteri più sicuri e meglio adatti allo scopo che si vuole ottenere.

Una nuova tassa, insomma? Sì, ma è d'avvertire che i pugliesi già la pagano da quattro anni, e che ne han veduta l'utilità, e che d'altra parte codesta tassa, già piccola nella legge attualmente in vigore nelle tre Puglie, viene notevolmente diminuita nel presente progetto, perchè l'esperienza mostrò che nel funzionamento dei consorzii, quando vi concorra la buona volontà dei proprietarii, non occorre una gran spesa.

Si aggiunga che i proprietarii sono della piccola tassa pagata al consorzio compensati per la distribuzione quasi gratuita delle viti americane necessarie alla ricostituzione dei loro vigneti. Senza il consorzio essi dovrebbero acquistare dai vivaisti il materiale necessario a questo scopo.

Ma dove esistono già consorzii liberi, si sovrapporrà loro pesantemente la legge, a guastar forse e inceppare ciò che oggi cammina bene e speditamente per la buona volontà dei cooperatori? No: in questa località sarà superfluo costituire i consorzii obbligatorii.

Ma alla direzione tecnica dei consorzii avremo nuovi impiegati, nuovi burocratici? No: la legge autorizza a servirsi dell'opera degli attuali professori ambulanti, che per questo lavoro riceveranno una speciale retribuzione dal Governo.

E dove manca il professore ambulante? Là si nominerà un delegato, in seguito a concorso, e lo pagherà lo Stato.

La tassa, abbiam detto, non peserà soverchiamente sul proprietario viticultore. Essa in nessun caso potrà eccedere la misura di una lira per ogni ettaro di terreno vitato.

E la contribuzione precisa verrà stabilita dalla commissione consorziale ed approvata dal ministero d' agricoltura. E potrà venir poi diminuita o anche temporaneamente sospesa quando le condizioni finanziarie del consorzio lo consentano.

Questa ci pare infine una legge provvida, una legge equa, e ci pare che dovrà essere accolta con favore dagli interessati e riconosciuta utile. Certo coloro che lavorarono a prepararla erano mossi da questa intenzione (1).

E. Ottavi.

Stanislao Solari

Si è spento serenamente — come meritano gli uomini buoni, i fidenti in Dio, coloro che sempre ed ovunque fecero il loro dovere — nella sua semplice villa di Borgasso presso Parma, in mezzo a quei campi da lui redenti e trasformati, Stanislao Solari, veterano del mare, soldato valoroso, agricoltore benemerito, vero cavaliere del lavoro e dell'umanità.

Nato a Genova nel gennaio 1829, entrato nella marina da guerra nel 1848 prese parte alla campagna del 1848-49, del 1853-54 e del 1859-60; si distinse per atti di valore all'assedio d'Ancona, al Garigliano, all'assedio di Gaeta. Ritiratosi dopo vent'anni spesi utilmente per la difesa della patria, volle tutto dedicarsi alla rigenerazione economica del paese.

« A tutta la gente di mare — egli scrisse — l'agricoltura sorride sempre come quella che permette una vita di quiete e di indipendenza » ed aggiungeva sulle analogie fra marinaio e agricoltore « È colla pazienza e coll'energia che il marinaio riesce ad afferrare il porto; è colla pazienza e coll'energia che l'agricoltore vince la natura ».

L'opera agraria alla quale Stanislao Solari ha legato indissolubilmente il suo nome è principalmente quella della coltura siderale, dell'induzione gratuita dell'azoto nelle terre. Nel 1878 egli pubblicava quel suo ormai celebre opuscolo « *Le idee di un rustico campagnuolo parmense* », dov'è raccolto il frutto delle osservazioni e degli studi fatti per 10 anni nel podere di Ma-

---

(1) L'on. Cocco Ortu ha presentato al Senato il progetto di legge in questione, diviso in due parti staccate. La prima comprende alcune modificazioni colla legge, già funzionante, sui Consorzii pugliesi. La seconda stabilisce che questa legge si applicherà alle altre provincie se ed in quanto la Commissione per la fillossera crederà di proporlo, e sentite le rappresentanze delle popolazioni viticole.

miano e dal quale emerge la priorità della sua idea geniale concernente la induzione dell'azoto.

L'opera di volgarizzazione e di diffusione delle idee propugnate e sperimentate dal forte campione fu lunga, e talora non facile, ma divenne presto ammirevole e benefica, perchè si tradusse in altrettanto utile ai nostri campi, e fu feconda di gran bene.

Fu giusto, meritatissimo e caro compenso all'opera sua il tributo recatogli pochi anni or sono da una eletta rappresentanza di agricoltori guidata da Antonio Bizzozzero che venne a portargli una targa d'onore, attestato di somma benemerenza in nome della patria agricoltura.

Stanislao Solari attendeva ultimamente a lavori di filosofia, di quella filosofia pratica e feconda che attinge alle sorgenti del sapere sicuro e dell'economia vera; marinaio e soldato valoroso, agronomo innovatore e fervente, seppe anche dimostrarsi pensatore profondo.

Animo eletto, fu di costumi semplici ed esemplari come tutti i nostri più grandi agronomi, da Cosimo Ridolfi a papà Ottavi; il che prova ancora quella salutare influenza che ha l'agricoltura sui costumi e sulle tendenze dello spirito. Così Solari ebbe non ammiratori soltanto, ma devoti amici, fedeli seguaci, compagni e discepoli affezionatissimi.

Ci inchiniamo reverenti alla memoria dell'uomo eletto, del cittadino probo e valoroso e del benemerito agronomo, e deponiamo il nostro fiore sulla semplice tomba di *Marore*, traendo forza e consiglio dai pensieri che essa ispira.

La Redazione.

Note pratiche

Ancora dello spandiconcime Bracco — I vitelli nati in dicembre.

Per soddisfare al desiderio di alcuni amici descrivo sommariamente, lo spandiconcime Bracco.

Appartiene, come molti altri, alla categoria degli spandiconcimi ad apparecchio posto sotto la tramoggia.

È costrutto in forma di carello e può essere trainato da un semplice somaro od anche a mano.

L'asse è un cilindro del diametro di tredici centimetri circa di lamiera a superficie *scabrosa* girevole sulle ruote e serve da trituratore e distributore.

Lo spandimento, o l'arresto, si effettua mediante un'apposita leva che ricorda quella della seminatrice Povoleri.

La quantità viene regolata da due viti a manovella che avvicinano od allontanano una delle pareti della tramoggia.

Il costo si aggira attorno alle lire 120 e il costruttore è il sig. Bracco Giuseppe di Clavesana (Cuneo).

Parmi opportuno aggiungere che si presta mirabilmente per le scorie ma non pel perfosfato.

Molto argutamente un mio amico, osservando la distribuzione di quest'ultimo, alquanto umido, come spesso avviene, lo chiamava uno spandiconcime molto economico perchè..... non ne spande.

∴

È consuetudine, quasi generale, destinare all'allevamento i vitelli nati nei mesi di marzo e di aprile con la convinzione sieno quelli che diventeranno i migliori.

E la ragione si basa su di una sola considerazione: l'abbondanza di scelto foraggio così per le madri come per i vitelli, dimenticandosi che altri, ed importanti, fattori concorrono a decidere della riuscita finale.

Nei paesi, e sono i più, in cui le madri sono sottoposte a pesanti lavori il saper scegliere quella stagione che concede i maggiori riposi dovrebbe essere pensiero primo.

Col novembre, o al principio di dicembre, terminano i pesanti lavori, quei lavori che più di tutto, più dello stesso foraggio, influiscono sulla quantità del latte.

Una vacca, anche se appena discreta, lasciata in completo riposo riesce ad allevare un buon vitello.

Nelle vacche da latte, e per quanto abbondantemente mantenute, notai delle sensibili perdite in seguito a leggerissimi lavori, anche pel solo trasporto di un carro di fieno a breve distanza e su buona strada.

Quale sarà adunque l'influenza, dannosa, di un lavoro eccessivo come le ordinarie arature ed erpicature?

Oggi sono anche migliorate le condizioni in favore della tesi

che sostengono quando si ponga mente alla facilità di avere durante l'inverno dei mangimi che facilitano la secrezione lattea, quasi più ancora degli stessi foraggi verdi.

Alludo, come ognuno facilmente comprende, alle polpe di barbabietola ai colletti e ad altri foraggi infossati.

Tolto come punto di partenza pel vitello i primi di dicembre noi avremmo, dopo quattro mesi, lo slattamento ai primi di aprile quando il nuovo e tenero foraggio farà meno sentire il danno del passaggio dall'uno all'altro regime.

In ottobre avrà raggiunta l'età di mesi dieci e sarà in condizione di affrontare l'invernata che spesso riserva i più grossolani foraggi senza soffrire.

Aggiungasi, a tutto questo, un altro, ed eloquente fatto, che io stesso rilevai ma a torto non precisai e che gli egregi amici Leopoldo Tosi e Dino Sbrozzi mettono in cifre in quella splendida relazione che illustrò il tante volte premiato gruppo di animali romagnoli, presentato all'ultima esposizione di Milano.

Nel capitolo « *Fisiologia dello sviluppo* » il Tosi e lo Sbrozzi affermano che nei mesi di novembre e di dicembre il peso dei vitelli nati è maggiore e non di poco di quello dei nati a fine inverno ed anche in estate.

Incominciare l'allevamento con un soggetto ottimamente sviluppato è aver fatto il primo e più importante passo.

Si curi, adunque, di far coprire le vacche anzichè in giugno come molti usano in febbraio per avere il maggior numero di nascite sul finire di novembre.

E. Petrobelli.

All'Esposizione di Milano

X.

L'insegnamento agrario.

Nel padiglione della metrologia un vivace rappresentante della *Société anonyme des phonocartes* di Parigi presentava al pubblico quelle meravigliose *cartoline postali parlanti* che rappresentano una delle più geniali e originali applicazioni della fonografia.

E mentre dalla tromba dell'apparecchio uscivano vibranti le parole poco prima scritte, il presentatore insisteva nello spiegare al pubblico (forse vi aveva scorto una maggioranza di agricoltori) la grande utilità che questa quasi vivente forma di corrispondenza avrebbe nel diffondere ordini ed istruzioni nelle campagne.

Raccontiamo il fatto perchè ci sovviene oggi che vogliamo rapidamente dire dell'insegnamento agrario e lo segnaliamo agli amici nostri delle cattedre ambulanti. Non sorriderebbe loro, per esempio, l'idea di una circolare fonogrammata sulla lotta contro la tignola o sulla conservazione del letame, inviata a tutti i comuni e ripetuta alla domenica in piazza da un fonografo caricato dal segretario comunale?

È un'idea, per moltiplicare la portata degli insegnamenti, per dare la potenza dell'ubiquità ai cattedratici.

Dichiaro però alla Società di Parigi che rinunzio al brevetto per questa applicazione.

L'insegnamento dell'agricoltura in tutte le sue forme, fisse e ambulanti, scritto o parlato, oggettivo o soggettivo doveva avere, e l'ebbe, la sua parte alla grande esposizione di Milano. L'ebbe però, per conto dell'Italia almeno, molto disordinata, molto confusa, tanto che non crediamo che uno straniero potesse dall'ammasso incomposto di materiale presentato dal nostro Ministero d'agricoltura avere chiara idea di quello che sia l'insegnamento agrario nel nostro paese. Per fortuna invece, ai conoscitori è noto che tale branca può giustamente aspirare ad un onorevole posto anche al confronto di parecchie nazioni più vecchie ed esperte della nostra.

Un po' di disordine, dunque, e una insufficente e inadeguata presentazione nelle mostre di molti dei nostri istituti ufficiali d'insegnamento agrario; ma ciò non torna certo a carico degli istituti, nè si ripercuote menomamente sul loro valore.

Chi ha veduto la mostra fatta dalla Scuola superiore di Portici non può a meno di aver ammirato i saggi cospicui di lavori di quell'istituto, specialmente in fatto di zootecnia, di studi botanico-agrarî particolarmente sulla fitogenesi delle principali piante coltivate e di microbiologia agraria con speciale interessante applicazione allo studio della macerazione dei tessili.

Fra le scuole pratiche eran notevoli molte, da quella di Brusegana, a quella di Pesaro, Macerata e Fabriano, a quella di Cerignola, giù fino a quella di Sassari. E tra le speciali, interessantissime erano le mostre della veramente benemerita e benefica Scuola di zootecnia e caseificio di Reggio Emilia, della ottima Scuola di orticoltura delle Cascine a Firenze. Le cinque Scuole superiori di viticultura ed enologia Alba, Avellino, Conegliano, Catania, Cagliari si presentavano pure assai bene, accennando già in queste mostre quello che è constatazione di fatto degli ultimi anni; aver dovuto queste istituzioni estendere l'opera loro con intensità e con merito ad altri rami dell'industria agraria non più ristretti solo alla vite e al vino.

Onore a tutti quei valenti che, con così scarsa ricompensa materiale, dedicano l'opera indefessa, intelligente ed amorosa a far progredire le nostre scuole pratiche e speciali di agricoltura! Possano essi almeno trovare il Governo che sappia apprezzarli, se non quanto valgono — e pur lo meriterebbero — almeno alla stessa stregua colla quale furono apprezzati i professori delle altre scuole! E sarebbe tempo che giustizia fosse fatta!

Non possiamo ormai che ricordare col nome, senza poter scendere a particolari, quegli altri nostri istituti, quasi vere specialità italiane che onorano il paese ed ebbero tanta parte in questi ultimi anni nel risveglio delle sue varie attività campestri; le cantine sperimentali di Barletta, Riposto, Noto, Milazzo; i vivai di viti americane di Portoferraio, Velletri, Barletta, Asti, Arizzano; le valorose stazioni sperimentali di oleificio a Spoleto, di caseificio a Lodi, di bacologia a Padova, di crittogamia a Pavia.

Chi sa quanti, io pensava, passano fra queste mostre indifferenti e sbadiglianti, sol perchè fatte con poca vistosità di mezzi e con molta modestia di apparato, e ignora invece che là in quegli istituti, così umili ancora purtroppo nel concetto del pubblico e di certi governanti e politicanti da parole, si studiò e si preparò il meraviglioso risorgimento agricolo del nostro paese e si vengono affilando le armi colle quali il progresso di questa nostra terra generosa procede in mezzo agli ostacoli d'ogni natura che vorrebbero precluderle il passo!

Ed ecco questi altri instancabili artefici della buona propaganda

agraria, i cattedratici ambulanti, che eran 1 nel 1886 e sono oggi 128, che eran i predicatori di carote allora e sono oggi i banditori del vero e del bene nelle campagne.

Ed ecco ancora le prove della nuova opera d'istruzione agraria diffusa fra i militari in quella simpatica mostra organizzata dal Ministero della guerra.

L'anima presaga di papà Ottavi come avrebbe esultato in mezzo a tutti questi gagliardi saggi di quella istruzione pei campi che egli, solitario, predicava necessaria come il pane!

Fra il materiale d'insegnamento o di propaganda presentato da privati, vogliamo segnalare la splendida mostra del nob. *Giulio Catoni* di Trento, nome di studioso che non deve tornar nuovo ai lettori del *Coltivatore* chè di molte sue ricerche fatte a Fontanafredda li intrattenemmo dieci anni or sono. Il Catoni ha presentato una delle più complete ed accurate raccolte che noi abbiamo visto di microfotografia e di preparati microscopici intorno all'anatomia e patologia della vite. Non sappiamo come sia stato giudicato dalla giurìa: per noi quel lavoro merita il più grande premio come opera di un privato che sa applicare la sua viva intelligenza e il suo studio profondo con tanto amore alle cose viticole.

E passiamo alla Francia, la quale anche in questo campo ha saputo *presentare* molto bene le mostre dei suoi istituti e delle sue società dedicate all'insegnamento e alla propaganda agraria.

La *Scuola nazionale d'agricoltura di Montpellier* aveva una buona mostra dei suoi lavori, e migliori raccolte presentavano l'*Istituto nazionale agronomico* di Parigi e la Scuola nazionale di *Grignon;* una mostra certo inadeguata all'importanza dell'istituto era quella dell'*istituto Pasteur* di Parigi. Tra le stazioni speciali notevoli le mostre della *Station de sèriculture* di Montpellier, della *Station d'industrie laitière* di Surgères, e fra le società in particolare dedite allo sviluppo delle industrie agricole meritano di essere ricordate la Società dei viticultori di Francia e di ampelografia che ha sede a Parigi, le *Société des aviculteurs français* pure di Parigi (46, rue du Bac), la *Société français d'encouragement à l'industrie laitière* di Parigi (3, rue Baillif), la *Société mycologique* (4, avenue de l'osservatoire, Parigi), la *So-*

ciété national d'horticulture di Parigi (84, rue de Grenelle) e quella *Pomologique de France* che ha sede a Lione.

Gli istituti d'insegnamento agrario del Belgio non partecipavano all'esposizione.

Nel padiglione della Russia vedemmo qualche diagramma e alcune collezioni di tabacco e di alta makhorka della *scuola d'agricoltura di Jabkovsk,* alcune prove di vegetazione in vaso con qualche album del laboratorio dell'*istituto agronomico* di Mosca e delle carte e fotografie della *stazione sperimentale di Ploty* in Podolia.

Nella sezione Svizzera parecchi grafici interessanti eran presentati dalla federazione dei sindacati di allevatori della razza pezzata nera di Friburgo, ed una magnifica collezione degli insetti che danneggiano gli alberi forestali nella mostra cantonale di Vevey.

Nel simpatico padiglione della Bulgaria trovammo la piccola ma interessante mostra della *Scuola vinicola* di *Plevna* dove insegnano anche miei antichi compagni di scuola ai quali mando un saluto da queste pagine.

Nelle mostre inglesi notiamo quelle del *Board of agriculture and Fisheries* e quella molto interessante della celebre Tenuta sperimentale di *Rothamsted,* ricca di diagrammi molto parlanti sulle coltivazioni in quei campi e di fotografie di sezioni di grani ottenuti con frumenti o diversi o diversamente coltivati. Notevole pure è la mostra della *Royal agricultural Society of England* che ha sede a Londra in Hanover Square 13. La mostra è intesa a far vedere principalmente l'esaurimento del terreno nel podere sperimentale di Woburn in seguito al continuato uso di solfato ammonico, ed il miglioramento che in esso si ottenne poi coll'uso della calce. Un prato in quel podere fu concimato per 20 anni consecutivi sempre collo stesso concime, solfato ammonico e cloruro ammonico a parti uguali, in dose di 220 kg. per ettaro. Per i primi 15 anni andò bene, poi i raccolti decrebbero, e un pezzetto nel quale nessuna aggiunta si fece finì per non produrre più nulla, nemmeno l'orzo: invece dove si mise calce si ebbe un miglioramento enorme tutt'oggi visibile per quanto non si sia più somministrata calce.

Questo esempio portato all'esposizione abbiamo voluto riferire per mostrare come si facciano alcune esperienze agrarie in Inghilterra.

A. Marescalchi.

Fagioli che avvelenano il bestiame

Si tratta di un prodotto esotico; ma essendo esso venduto in quantità grandissima su alcuni dei più importanti mercati d'Europa, della Germania e della Francia principalmente, come alimento del bestiame, è bene che sia conosciuto dai nostri allevatori.

Il nome scientifico di questo prodotto è quello di *Phaseolus lunatus;* volgarmente è però conosciuto col nome di *Fagiolo di Giava*, poichè è dall'isola di Giava che esso giunge a noi in maggior quantità. La pianta è però originaria dall'America del Sud, probabilmente dal Brasile; ed è coltivata in tutto il tropico.

All'allevatore poco importa la conoscenza della pianta del fagiolo di Giava. Importantissimo è invece il conoscere i suoi semi. Essi presentano dei colori variissimi; se ne distinguono più di 15 in uno stesso campione; si può riscontrare il nero, il bruno, il violetto, il rosso-violetto, il violetto- rosa, il marrone, il granata-carico, l'acajou più o meno chiaro, l'avana, il camoscio chiaro e scuro, il bianco. La maggior parte dei grani sono uniformemente colorati; un certo numero presenta delle striscie bianche su fondo nero o violaceo, o delle striscie nere o violacee su fondo più chiaro e di tinta variabile. Qualunque sia il colore, questi grani misurano in media mm. 15 di lunghezza, su mm. 10 di larghezza. Quasi tutti sono più appiattiti della varietà del fagiolo volgare, e contrariamente a quanto si osserva in questi ultimi, la parte dove si trova l'ombilico è quasi rettilinea. Un carattere importante consiste in questo, che l'una delle due metà od estremità è più larga dell'altra, la più stretta essendo quella nella quale si trova la radice embrionaria. La metà più larga poi, invece di essere regolarmente convessa nella parte opposta all'ombilico, si mostra ordinariamente più o meno tronca; la forma del grano rassomiglia per questo un poco a quella di un triangolo scaleno. Questo carattere è tanto più apparente quanto più il grano è appiattito, ma si osserva quasi sempre anche in campioni costituiti da grani più piccoli, più rigonfi di quelli che si avvicinano alla forma tipica dei semi della pianta selvaggia. In

ogni caso, quando questo carattere non è apparente, la differenza di larghezza delle due metà del grano, è sempre riconoscibile nella maggior parte dei semi indiani. Ed anche nella varietà a grani grossi, quali quelle del Capo, di Lima, di Madagascar, che rassomigliano molto per la loro forma a diverse varietà del fagiolo volgare, questa eguaglianza si riscontra costantemente in alcune di esse.

Per quanto riguarda il peso di questi grani, 100 di essi pesano circa gr. 40.

In commercio si ha pure un'altra specie di grani di India, cosciuti col nome di *Fagioli di Birmania* e ve ne sono di due sorta: gli uni multicololori, gli altri completamente bianchi. Essi sono più piccoli e più rigonfi dei precedenti.

Una questione importantissima è quella del perchè questo prodotto è velenoso. In questi ultimi mesi si fecero in proposito degli studi accuratissimi, da Guignord di Parigi, principalmente. Fu da essi che si dedusse che la tossicità di questi fagioli è dovuta ad un glucoside che essi contengono: la *faseolunatina*, analogo all'*amigdalina* contenuto nelle foglie del pruno, nelle foglie e nel nocciolo del pesco, ecc. e capace di dare origine, per opera dei fermenti contenuti nello stomaco e nelle intestina degli animali, fra altri prodotti di decomposizione, ad acido cianidrico, uno dei prodotti maggiormente velenosi all'economia animale. Gli animali morti per indigestione di fagioli di Giava presentano infatti tutte le lesioni anatomo patologiche proprie dell'avvelenamento da acido cianidrico (acido prussico).

In Germania ed in Francia furono già assai numerosi i casi di morte di animali appartenenti alla specie equina, bovina, suina ed ovina, che dovettero soccombere per essersi alimentati di siffatto prodotto. In Italia nessun caso fu finora riscontrato: questo ci induce a credere che i fagioli di Giava non abbiano ancora invaso i nostri mercati.

Ad essi ho io voluto accennare perchè i nostri allevatori stiano in guardia dai prodotti esotici.

Verona. Dottor MAIOCCO FRANCESCO LUIGI.

A PROPOSITO
delle Cattedre ambulanti della previdenza

Caro Ottavi,

Ho letto il tuo interessante articolo sulle Cattedre ambulanti della previdenza.

Trovo molto giusto quanto tu scrivi, e, poichè il trattenermi teco per lettera, è ormai consuetudine antica quanto gradita, a titolo di notizia, voglio farti cenno di un *precedente* non sfortunato.

Ti porto meco, una volta ancora, in Caserma (dove spero rivederti la mattina del 16 dicembre, alla inaugurazione del nuovo corso agrario) in quella Caserma dove, *per la prima volta*, si parlò ai nostri soldati della Cassa nazionale di previdenza per la vecchiaia degli operai, appena, alcuni anni addietro, venne consentito che vi si iscrivessero anche i soldati, come si suol dire, *sotto le armi.*

Volli allora essere confortato dalla presenza dell'illustre Commendatore Vincenzo Magaldi, tanto benemerito della creazione e dello sviluppo anche di questo Istituto di previdenza e l'ottimo Ispettore generale del credito non solo intervenne a quella numerosa riunione eminentemente pacifica di uomini armati, ma consentì di prendervi anche la parola e di illustrare, come solo Egli poteva fare, la utilissima istituzione.

Anche quell'inizio non fu privo di qualche difficoltà. Vi fu, perfino, chi credette che io, sia pure a fin di bene, facessi la *rèclame* a qualche Società di assicurazione, ignorando che si trattava di una istituzione creata con legge dello Stato ed i cui proventi vanno tutti a vantaggio dei soci.

Ma poi, dissipato questo dubbio, la cosa fu generalmente lodata, così che il Ministero della Guerra, con lodevole sollecitudine, ordinò si tenessero speciali conferenze al riguardo, presso i Reggimenti ed i Corpi che costituiscono il Regio Esercito.

La deliberazione fu certo molto opportuna, inquantochè i soldati tornando alle proprie famiglie nella età della maggior energia e col prestigio che loro deriva dall'aver vedute molte cose

al di fuori del Paese natìo, possono, oltre che nel campo agricolo, farsi propagandisti di quanto può giovare all'avvenire di tutti i lavoratori.

Quest'opera è di portata sociale non dubbia, specie ora, che non pochi di coloro i quali si occupano del miglioramento delle classi popolari, trascurano quasi sempre di istillar loro, a degno complemento, opportuni consigli educativi specialmente appunto di previdenza e di risparmio.

Credimi sempre tuo aff.mo amico

Roma, 19 novembre 1906. VITTORIO NAZARI.

Pel buon commercio delle sementi

NECESSITÀ DELL'ANALISI BOTANICA

Non mi pare fuor di proposito trattenermi brevemente sullo sviluppo che ha assunto l'analisi botanica delle sementi, tanto per mostrare a chi ne abbia l'interesse, come vada sempre più penetrando nel pubblico intelligente la convinzione della indiscutibile necessità di questa importantissima pratica.

È specialmente all'estero però, nei paesi dove è più fiorente l'agricoltura (Svizzera, Ungheria ecc.) ove le Stazioni speciali per il controllo dei semi sono maggiormente frequentate dagli agricoltori: mentre che in Italia siamo ancora ben lungi dall'aver toccato quel grado di sviluppo che l'analisi delle sementi avrebbe dovuto assumere perchè in Italia abbonda ancora quella categoria di persone così rare all'estero, conosciute comunemente col nome di *agricoltori fiducioni.*

Così mentre nella Svizzera la sola Stazione agraria di Zurigo riceve per l'analisi oltre 12000 campioni all'anno e nell'Ungheria si è raggiunta nel 1900 la colossale cifra di 34858 campioni analizzati, in Italia invece dopo 15 anni che funziona questo Ufficio di controllo, si è arrivati appena ad analizzare 2000 campioni all'anno.

Vero è che questa cifra non rappresenta l'intero contingente

di analisi fatte in tutta la nostra regione, dappoichè in questi ultimi anni sono sorti quà e là dei piccoli laboratorî per l'analisi delle sementi; ma ad ogni modo essa ne rappresenta la parte più notevole, essendo il numero delle analisi eseguite nelle altre stazioni agrarie italiane, molto piccolo e perciò trascurabile.

In Italia moltissimi sono ancora gli agricoltori che hanno il biasimevole costume di badare poco o niente alla scelta delle sementi, mentre una delle prime cure che dovrebbe avere ogni buon agricoltore, se vuol sperare con fondamento nella riuscita delle sue coltivazioni, è quella di assicurarsi sul valore delle sementi prima di affidarle al terreno, giacchè dalla qualità dei semi impiegati dipende in gran parte la riuscita del raccolto.

Oltre a ciò le conseguenze dell'impiego di semi cattivi non si limitano soltanto alla perdita del valore dei semi. Il danno invece è molto maggiore poichè questi semi compromettono il risultato della coltivazione, ed un raccolto mancato rappresenta il lavoro di un intera stagione e spesso di un intero anno che va perduto; sono le spese di coltivazione, di semina, di concimi fatte inutilmente; è un annata di fitto sacrificata; infine i campi restano infestati da cattive erbe, epperò sono necessarie altre spese per lavori supplementari che vanno naturalmente a carico del raccolto successivo.

Ora, di fronte al pericolo di tutti questi danni, di fronte al pericolo di acquistare, come spesso avviene, semente cattiva o piena di cuscuta o vecchia, è necessario assolutamente che gli agricoltori si difendano, e la loro difesa sta appunto nel ricorrere al giudizio delle stazioni di controllo adibite unicamente a questo scopo.

Tanto più poi questa difesa è necessaria in quanto che nel commercio dei semi non mancarono mai, nè mancano tuttora le frodi esercitate da commercianti disonesti avidi di lucro, per cui non pochi sono quelli che abboccano all'amo non solo, ma quel ch'è peggio costoro, di fronte alle palpanti delusioni, di fronte alle conseguenze della loro deplorevole ingenuità, si contentano poi di attribuirne la causa alle vicende della stagione e qualcuno perfino arriva a darne la colpa agli uccelli, che hanno mangiata la semente all'epoca della semina.

Poveri ingenui, che se fossero abituati a vedere ben chiaro nelle cose loro, si accorgerebbero facilmente che la semente glie l'ha mangiata, non gli uccelli, ma chi glie l'ha venduta!

Tuttavia bisogna convenire che l'aumento nel numero delle analisi verificatosi anche da noi, specialmente per la lodevole iniziativa dei consorzî agrarî, sebbene lento, sta a dimostrare che un certo risveglio esiste di fatto, e con tendenza a progredire.

Però c'è da osservare che buona parte dei clienti che inviano dei campioni di semi per l'analisi, si limitano soltanto a chiedere la ricerca della cuscuta, trascurando le altre deteminazioni che pure non sono meno importanti. Ora se è giusto attribuire una grande importanza all'assicurarsi che una semente sia priva di cuscuta, non è men giusto assicurarsi anche del suo grado di germinabilità, potendo benissimo la suddetta essere esente da cuscuta, ma vecchia e quindi incapace di germinare.

Inoltre l'analisi botanica di una semente tien conto anche di un altro fattore non meno importante, quello cioè del grado della sua purezza; e si badi bene che non senza ragione ho detto non meno importante, poichè, essendo tutte le sementi più o meno mescolate naturalmente con una certa quantità di semi estranei, detriti vegetali, terrosi ecc.., è naturale che dev'essere di grande interesse per l'acquirente assicurarsi in quali proporzioni si trovino tutte queste sostanze estranee, per non correre il rischio di pagare come seme puro, quello che invece non rappresenta se non un materiale di rifiuto. Per cui logicamente risulta come nel chiedere l'analisi di una semente non bisogna limitarsi soltanto alla ricerca della cuscuta o al grado di germinabilità, poichè non è raro il caso di trovare una semente priva di cuscuta e dotata di un alto grado di germinabilità, ma contenente tale una quantità di materiali estranei da farne scemare considerevolmente il prezzo.

Donde la necessità assoluta di ricorrere all'analisi botanica completa (ricerca della cuscuta, grado di germinabilità e purezza) la quale soltanto è quella che vale realmente, perchè ci conduce a dare un giudizio esatto e completo sul valore reale che possiede una semente.

Conchiudo frattanto coll'osservare come le maggiori nazioni

d'Europa abbiamo in questo campo la loro legislazione speciale, dall'antica legge inglese del 1869 a quella spagnola (anche la Spagna) del 1900; e fuori d'Europa alcuni degli Stati uniti d'America e l'Australia. In Italia invece non è stato ancora possibile ottenerla, sebbene la Società degli agricoltori italiani fin dal 1896 avesse gridato l'allarme, votando un ordine del giorno che invocava una legge riparatrice; e ad onor del vero l'on. Rava, raccogliendo l'invito, affidò il compito degli studî preparatorî al prof. Giglioli che vi diede molte cure ed una competenza impareggiabile, di cui è buon testimone il grosso volume nel quale è compresa la sua relazione al Ministero. Ma disgraziatamente da noi se c'è una buona legge in progetto, è proprio ad essa che tocca la più lunga quarantena e così la Camera dei deputati non ha trovato ancora nelle sue oziose sedute, qualche ora di tempo per dare la definitiva approvazione a questa legge (già approvata dal Senato) di difesa, di incitamento e di avvenire.

È da augurarsi pertanto che, senza bisogno dell'imposizione di leggi speciali ed astraendo anche dai pericoli di presumibili frodi in commercio, perchè non bisogna poi alla fine esser tanto pessimisti, tutti quanti i nostri agricoltori giungano a persuadersi nel loro interesse e per spontanea ed intima convinzione, della indiscutibile necessità di assicurarsi del valore di una semente prima di acquistarla, e possano così emanciparsi una buona volta da quel deplorevole istinto di indifferenza e trascuratezza per tutto ciò che è nuovo, che è tanto radicato nelle nostre popolazioni rurali.

Dr. G. D'Ippolito.

Della R. Stazione agraria di Modena.

Libri nuovi

D. Ricci. — *Bonificazioni meccaniche e per colmata.* — Ravenna, tipografia ravenniana, 1906.

L'interessante libro servì di presentazione alla giuría di Milano delle mirabili imprese di bonifica fatte dal cav. Domenico Ricci di Ravenna, in comune di Cervia. Il libro è riccamente illustrato da tavole litografiche.

Annual report of the Office of experiment Stations. — Washington, N. S. Dep. of agricolture, 1906.

Sono raccolte quì, in sunto, oltrechè le notizie relative ai progressi ed ai lavori fatti dalle Stazioni sperimentali americane anche quelle riguardanti le principali ricerche fatte. Notevoli sono quelle riflettenti gli insetticidi, il latte, la nutrizione delle piante e degli animali.

A. Mandi. — *Pro bovini.* — Sondrio, tip. « Corriere della Valtellina », prezzo lire 2.

Il competente Autore raccoglie in questo volumetto quanto di meglio si è fatto da parecchi Stati a favore dell'allevamento dei bovini.

D.r G. Bettini. — *Il latte di vacca e le sue anomalie.* — Parma, tip. Fiaccadori, prezzo una lira.

Dopo alcuni cenni di fisiologia sulla produzione del latte, tratta a fondo delle anomalie che questo prodotto presenta, e diffusamente poi parla della tubercolosi.

E. Ronna. — *Il pollaio.* — Parma, 1906, tip. Fiaccadori, prezzo una lira.

Con questo volumetto si completa l'opera del D.r Rosma svolta in altri due manualetti sul pollaio. Quello che abbiamo sott'occhio tratta a fondo dell'allevamento dell'anitra, dell'oca e del cigno. A. M.

Briciole.

Stazioni di studio sugli agrumi — E il riso?

Il Ministro d'agricoltura tra gli altri disegni di legge presentati al Parlamento, ne ha sottoposto uno concernente l'istituzione di una stazione di agrumicultura e di frutticoltura ad Acireale.

Ottimamente.

La coltivazione degli agrumi e delle frutta ha già notevole importanza nel nostro paese, e maggiore ne avrà in avvenire se all'iniziativa privata verranno utilmente ad aggiungersi le ricerche e le esperienze fatte dagli studiosi in un apposito istituto, purchè a questo non si lesinino i mezzi.

E pel riso che ha tanta parte nella ricchezza del nostro paese, e che indubbiamente è, tra le coltivazioni di gran campo, quella che più progredisce, perchè non si pensa?

Molte, troppe questioni importantissime si agitano che da questa coltivazione divengono anche veri problemi di economia sociale, e molto possono gli studi e gli esperimenti per risolverle.

Ci si pensi una buona volta.

∞

Concimazione d'impianto della vite.

Si grida alla crisi di superproduzione ma intanto si continua a piantar viti.

E vediamo che in molti paesi, quasi le imperiose necessità economiche dell'ora presente non si facessero sentire, si seguita a ficcar nei fossi dei veri tesori di materiali... a lunga scadenza.

Fascine di vite, fasci di rami di gelso, d'olmo, carrate di letame costoso. Bella e buona roba, non c'è che dire.

Ma quanto costa?

E poi: è forse un concime ideale, completo, quello che è offerto dal letame e dalle fascine di alberi?

O non sarebbe bene che coloro che si accingono a piantar nuovi filari tenessero presenti quelle semplici ma molto istruttive prove fatte dal bravo prof. Martinotti qua in Monferrato sulla adozione del sovescio (concimato) di leguminose in luogo del letame e delle fascine nell'impianto dei vigneti?

Ma almeno poi si completi l'azione del letame coi conci chimici.

∞

Come si usano i concimi chimici all'impianto delle viti.

Nelle terre forti e sufficientemente provviste di calcare, al letame si aggiungeranno da 5 a 7 quintali di perfosfato.

Nelle terre leggiere invece si daranno da 5 a 6 quintali di perfosfato ma anche da 1 a 2 quintali di solfato potassico. Non sarebbe male poi in queste terre adoperare, a sostituire una parte di letame, di quei ritagli di cuoio, raspature d'unghie e altri simili materiali di lentissima decomposizione in ragione di 15-18 quintali l'ettaro.

Nelle terre povere di calcare si ricorrerà alle scorie Thomas in luogo dei perfosfati, adoperandone da 2 a 14 quint. l'ettaro.

Se la terra è poi leggera o silicea si aggiunga della cenere di legna (meglio se fosse cenere di vinaccia che certe distillerie danno a buon mercato) in dose di 9 a 10 quint. l'ettaro.

∞

Coltivazioni orticole primaticcie.

Come formano la ricchezza dei paesi di riviera nostra e francese, di parecchie plaghe dell'Algeria e della Tunisia, così dovreb-

bero formare la risorsa di molti nostri paesi meridionali, soprattutto della Sicilia e dei paesi continentali del mezzodì.

A queste coltivazioni, o meglio alle principali di esse (patate, pomidoro, insalate) è dedicato un manuale della nostra *Biblioteca agraria Ottavi* uscito in questi giorni e scritto dal prof. dr. Pietro Viani, della R. Scuola di viticultura di Catania. Si intitola: *Le coltivazioni primaticcie* e costa lire 3,50; è di 327 pagine, legato in tela ed illustrato con 65 incisioni.

∞

Per la gelsicoltura in Sicilia. — Dodicimila gelsi gratis.

A proposito di quanto abbiamo scritto nell'ultimo numero a pagina 642 sull'opera che il Governo ha, per lo meno, bene iniziato a favore della diffusione della gelsicoltura nel Meridionale, rileviamo da una circolare favoritaci dall'egregio ispettore Barsanti questo fatto sul quale richiamiamo l'attenzione di tutti gli agricoltori siciliani.

Nei vivai dell'Ispettorato forestale di Palermo si trovano disponibili n. 8000 gelsi (*Morus alba* — Lin.) di due anni e 4000 di un anno che vengono ceduti *gratuitamente* fino alla stazione ferroviaria più prossima al luogo d'impiego, a tutti quei proprietarii che ne faranno domanda e che s'impegneranno di collocarli a dimora non appena ricevuti, e di coltivarli con le necessarie cure.

∞

Ciò che rende il latte.

In questi giorni si vende il burro di 1ª qualità in Lombardia a lire 2,60 il kg., l'Emmental ben riuscito a 1,55, il grana di stagione a 1,50, il caciocavallo grasso a 1,45 e il semigrasso a 1,30.

Ora in media con un ricavo di kg. 4,200 di burro per quintale di latte ed una sagace utilizzazione del latte magro per farne dei margarinati e dello siero per alimentare maiali magroni, si arriva ad un totale ricavo medio di 15 lire il quintale, e, dedotte le spese, di circa L. 12,50.

Ammesso, come medio ricavo, pel formaggio grasso con tre mesi di stagionatura, kg. 8,300 per q.le, con circa 900 gr. di burro e di siero, utilizzando anche quì questi residui nel miglior modo, si ottengono in media 13 lire per quintale. Press'a poco altrettanto si ha per lo Sbrinz e il cacciocavallo grasso.

Lavorando il grana reggiano e lodigiano con burro ricavato per affioramento, si ha nelle condizioni attuali di vendita un ricavo netto intorno a 14 lire al quintale di latte.

Queste cifre dimostrano come l'industria del caseificio ben appoggiata ad un razionale allevamento zootecnico, si trovi in buone condizioni. Ma dimostrano ancora che là dove le stalle sono vicine alla città ed il latte vi si paga comodamente 20-25 centesimi il litro, la miglior utilizzazione resta quella di vendere il latte in natura.

~

Leggi agrarie, tariffa doganale e trattati di commercio.

Non è che un preannuncio che speriamo torni gradito ai nostri lettori.

Nel volume che ormai è pronto per gli abbonati del 1907 abbiamo raccolto, oltre che le ultime leggi riflettenti l'agricoltore o l'agricoltura, anche tutte le voci della nostra tariffa doganale (aggiornata fino alle ultimissime modificazioni del luglio di quest'anno) che interessano l'agricoltore.

E poichè i trattati di commercio conclusi di recente colla Svizzera, la Germania, l'Austria-Ungheria sono entrati in vigore quest'anno, abbiamo anche raccolto tutte le disposizioni doganali in essi trattati stabilite per le voci che toccano i prodotti dei campi o pei campi.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Dal 7 al 12 febbraio per cura del Circolo enofilo subalpino di **Torino** avrà luogo in quella città, oltre alla solita mostra dei vini, un concorso a premii per **frutta conservata** da mensa atta all'esportazione, una gara di apparecchi domestici per l'**alcool denaturato** ed un concorso di piccoli **attrezzi** d'**imballaggio.**

Piccole notizie.

Terreni, macchine e concimi.

⁂ Il prof. A. Lonay che dirige la scuola di **meccanica agricola** di Mons nel Belgio ha proposto al consiglio della sua provincia di aggiungere

alla scuola medesima una sezione dove si insegni la **costruzione delle macchine agricole.** Pare che la proposta sarà accolta. E in Italia non abbiamo ancora per lo meno quella stazione sperimentale delle macchine agrarie che il nostro giornale ha chiesto da 8 anni!

⁂ Il prof. Morelli segnala ed illustra nella *Lomellina agricola* n. 18 una **macchina** utilissima ideata dal cav. G. Rabossi di Mede, atta a governare, cioè **voltare** e rimescolare, i **cereali** quando sono distesi **sulle aie** per essere essiccati. In ispecie serve per il riso. È una traversa di legno lunga 3 metri montata su due ruote piccole e munita di stanghe, portante in mezzo un coltro versoio doppio spartitore: da una parte e dall'altra di questo a 25 cm. di distanza sono posti altri coltri versoi semplici. Un uomo così sostituisce il lavoro di due o tre persone

Avversità e malattie.

⁂ Alla scuola enologica di Alba si erano fatte quest'anno numerose esperienze su **nuovi anticrittogamici** per le **viti,** ma per l'eccezionalità dell'annata estremamente arida, non fu possibile distinguere le differenze fra le varie sostanze adoperate: anzi perfino il filare che non ebbe alcun trattamento rimase sano e soltanto alla fine della campagna presentò un po' di oidio e peronospora.

⁂ L'*Amico del contadino* dice che fra i tanti rimedii proposti per difendere i **gelsi** dai danni arrecati dai **sorci** che ne rosicchiano la corteccia alla base, il migliore è quello di scalzare i gessi medesimi in novembre, scoprendo la corona. Al principio di primavera poi si rincalza di nuovo.

⁂ Il prof. N. Strampelli in una memoria all'Accademia dei Lincei (vol. XV, fasc. 3° del 2° sem.) riferisce di una sua interessante esperienza sul **carbone del frumento** dalla quale rilevasi che l'infezione avviene per mezzo di spore portate dal vento sui fiori e gli stimmi giovani e che a poco giova, se la cariosside è infetta nell'interno, la medicatura con solfato rame e nemmeno con sublimato. Importa invece, dice l'egregio prof. Strampelli, di scegliere varietà (o crearle) che per la pubescenza delle glume e il poco restar aperte prima della maturazione oppongano resistenza all'infezione.

Colture speciali.

⁂ Nella prova sull'**infarinatura del seme di frumento** fatta a Zevio per cura della cattedra di Verona, si constatò che il frumento infarinato dette in ragion d'ettaro q.li 4,12 di granella e q.li 6 di paglia in più del frumento non infarinato a parità di condizioni. (*Agric. Veneta*, n. 18).

⁂ Il prof. Brizi, della cattedra di Cremona, riferisce nella *Sentinella agricola* n. 18 di una interessante esperienza nella quale, adoperando nella **semina del frumento** la stessa quantità di seme (kg. 10,5) per pertica cremonese di m² 808, fece variare soltanto la distanza fra le **righe.** Or bene, con righe distanti cm. 18,18, si ebbe un raccolto di q.li 31,98 ad ettaro, con righe distanti cm. 11,76 si ebbe un raccolto di q.li 34,06. Il prodotto, dunque aumentò, ripartendo sul numero maggiore di righe la stessa quantità di seme.

⁂ Il prof. Arieti cita nell'*Avvenire agricolo* n. 9, a giusto titolo d'onore degli agricoltori parmigiani, i **raccolti di frumento** che molti di essi ormai ottengono facendo dell'agricoltura razionale. G. Cordani a Borgo San Don-

nino ebbe 30 ettolitri all'ettaro; il cav. Marchi a S. Secondo ebbe in tre poderi da 27 a 34 ettolitri l'ettaro; G. Corrado, di Fontanellato, arrivò a 37 ettolitri, tutti questi in pianura. In collina si ebbero raccolti da 21 a 23 ettolitri all'ettaro.

⁂ Il R. Vivaio di viti americane di Asti fornirà gratuitamente ai viticultori delle provincie di Alessandria. Torino, Novara e Pavia, talee e barbatelle di **viti americane** portainnesti originarie dalla Francia e provenienti dal vigneto d'osservazione delle Tremiti, tra cui sono molti ibridi di Riparia-Rupestris, Berlandieri-Riparia, Rupestris-Berlandieri etc. La domanda va fatta in carta bollata da 0,60 prima del 31 dicembre.

⁂ In un lavoro dei prof. De Rosa e Degasparis sulle **colture possibili** nelle **regioni del lapillo** attorno al Vesuvio, si consigliano tra le graminacee il panico, il moha, il miglio, la dura, tra le crucifere la senapa nera, la ruchetta, il ramolaccio selvatico, tra le leguminose la ginestra comune nei terreni del Vesuvio, quella nera e quella dell'Etna, la medicago lupolina, il trifoglio delle sabbie, la cicerchia, la soia. (*Riv. agr.*, 39).

⁂ Il Dr. *Hilgard*, in un lavoro sulle **colture** possibili nei **terreni salati** dice che la famiglia per eccellenza di piante adatte a questi terreni è quella delle chenopodiacee, tra cui sono le *atriplex* e le *salicornia*, e fra le piante coltivate la barbabietola e lo spinacio (*Rivista agraria* n. 39).

⁂ In una prova diretta dal prof. Brizi sull'uso della **kaïnite** associata ai perfosfati nella **concimazione** del prato di **ladino,** si vide che la kaïnite, a parità di unità potassiche e di spesa, dette migliori risultati del solfato potassico. Infatti questo produsse un aumento di fieno per lire 30,58, mentre la kaïnite lo dette per lire 70,84, a parità di spesa (*Sentinella agricola* n. 19).

⁂ Nel podere Ponticello del Dr. Conti in Rubania (Pesaro), il prof. Rasetti, a parità di tutte le altre condizioni, fece seminare **frumento,** adoperando **quantità** diverse di **seme.** Con 95 kg. per ettaro si raccolsero q.li 24,48 di granella, con 120 kg. se ne raccolsero q.li 28,05 e con 140 kg. se ne raccolsero q.li 29, il che mostrerebbe che una semina troppo scarsa non è da consigliare (*Il pungolo* n. 11).

⁂ L'ing. E. Pecchioni, direttore delle aziende Durazzo Pallavicini, scrive alla *Rivista d'agricoltura* n. 42, che esclusivamente adottando il sistema Solari, cioè coltivando **leguminose** concimate con molti fosfati e poca potassa, nella Tenuta di Retorbido riuscì ad avere una media produzione di 35 ettolitri di granella per ettaro, e 45 q.li di paglia con dei massimi rispettivi di 49 e 93 per il **frumento** Gentil bianco.

Industrie agrarie.

⁂ Le due grandi ditte Svizzere Nestlé e Cham per la fabbricazione del **latte condensato** si sono fuse in una sola società anonima col capitale di 40 milioni di franchi.

⁂ Il sig. Luigi Zancan di Padova ha preso un **brevetto** per un suo « processo di trasformazione delle **materie fecali** ed altri rifiuti in sostanze utili all'agricoltura ».

⁂ Il sig. *De Montessus* ha trovato un processo molto economico per fabbricare **la carta colla paglia di lino.** Ed ha installato una fabbrica

a Tunisi, nella quale impiega, fra altro, questa materia prima. La coltura del lino era andata diminuendo assai in Tunisia; ora pare risorgerà in grazia a quest'industria la quale pagherà la paglia da 35 a 40 fr. la tonnellata. (*Petite Revue agr.*).

⁂ Il dr. R. Funaro ha fatto prove di **sterilizzazione** del **latte** con **acqua ossigenata.** Mettendo 3 cent. cub. di acqua ossigenata su 1[4 di litro di latte questo si mantenue intatto fin dopo 20 giorni, mentre il latte di controllo era coagulato dopo 48 ore. Il latte trattato non dette luogo a sviluppo di nessun microrganismo, sia conservato alla temperatura ordinaria che a quella di 36 gradi. (*Industria del latte* n. 22).

Scuole e Cattedre.

⁂ Ai primi di dicembre si inizia nel R. **Oleificio** sperimentale di **Spoleto** la lavorazione delle olive e il **corso pratico degli operai**, che si fa a turni di 4-5 giorni o poco più. Domande entro il 15 dicembre. Col 1° gennaio poi incomincierà il corso di **lezioni** di **oleificio** e **olivicoltura** della durata di 3 mesi pei proprietarii, agenti e professionisti. Domande entro il 31 dicembre.

Questioni diverse.

⁂ La **produzione mondiale** della **seta** secondo la statistica del Sindacato dei setaioli di Lione sarebbe stata nel 1905 di kg. 18.830.000. Il primo posto l'ha il Giappone con 4.619.600, il secondo l'Italia con 4.440.000, il terzo la China con 4.010.000. Le cifre si riferiscono alla seta greggia.

⁂ L'Unione italiana per l'**esportazione** dei **prodotti agrarii** costituitasi a Piacenza ha istituito un ufficio proprio in **Monaco** di Baviera per la vendita dei prodotti in Germania, ed una filiale in Napoli per la raccolta di alcuni prodotti italiani.

⁂ Nell'aprile 1907 avrà luogo in **Reggio Emilia** il 1° **congresso** nazionale delle **latterie sociali**; nel quale si tratterà della tassa di r. m. a queste cooperative, dell'ordinamento economico legislativo, della formazione di un'unione nazionale, della condizione di commercio dei latticinii e della legge sui formaggi margarinati.

⁂ I **profeti del tempo!** Anche la Svizzera ha il suo Chionio nel rispettabile sig. Hunziker di Olben. La *Schweiz. W. Z.* scrive: Hunziker aveva profetizzato che in ottobre si avrebbe avuto sempre pioggia fatta eccezione di due giorni belli. Ora si ebbe invece sempre bello eccettuati due giorni di pioggia!

⁂ Il giorno 16 dicembre, alle ore 10 antimeridiane, avrà luogo alla Caserma degli allievi carabinieri, il nuovo corso di **agricoltura per i soldati** della guarnigione di Roma. Come pel passato, la direzione del corso medesimo sarà tenuta dal dottor Vittorio Nazari, coadiuvato dal tenente Curti, Petiti di Roreto e dal prof. Tatulli. Inoltre il medico-veterinario dottor De Feo, impartirà istruzioni teorico-pratiche di zootecnia specialmente durante le escursioni.

⁂ Un assiduo ci scrive: « a proposito degli spari **contro la grandine** e della... tosse canina, cui alludevate nelle *Briciole* del vostro numero 47, vi segnalo un passo che trovasi nell'opuscolo sulla **viticoltura russa** che si distribuiva all'Esposizione di Milano. Eccolo « nel 1900 furono impian-

tati cannoni in qualche tenuta viticola della Kakhezia, e in seguito la pratica divenne affatto generale nella detta contrada. Sappiamo benissimo che si tratta d'una cosa ancora molto controversa, e noi non pretendiamo di giudicare. Però notiamo che mentre dal 1891 al 1899 avevamo avuto sei volte la grandine, mentre dal 1901 al 1905 non ebbimo che una o due volte una perdita insignificante. Perciò persistiamo ».

⁂ Nel bilancio del ministero d'agricoltura austriaco per l'anno venturo è stata impostata la cifra di corone 77.500 pel **congresso internazionale** d'agricoltura a **Vienna** al quale già sappiamo che molti italiani interverranno. La somma è divisa così: corone 40.000 per spese pel congresso, per le escursioni, per la stampa degli *Atti* e di quanto altro occorrerà: cor. 14.000 per una o più pubblicazioni che servano a render noto all'estero tutto il campo d'attività del ministero d'agricoltura austriaco: cor. 23.500 per sussidii al personale delle scuole, stazioni agrarie e di altre istituzioni agrarie anche solo in parte sovvenute dallo Stato, perchè sia messo in grado d'intervenire al congresso. Il contributo che si spera dalle quote dei congressisti è di 20.000 corone.

DOMANDE ED OFFERTE

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Medicatura del frumento col solfato di rame e colla formalina. (*Risp. al sig. D. D.*). — Il metodo di medicatura col solfato di rame è ormai notissimo. Tuttavia Le diremo qui che le istruzioni precise del Kühn diramate dalla Società tedesca di agricoltura, dicono di immergere la semente in una soluzione di solfato di rame preparata con kg. 0,500 in 100 litri di acqua, di lasciarla immersa per un'ora e di sparger poi sulla semente tolta dal bagno, un latte di calce fatto con 5 kg. di calce grassa in 100 litri di acqua, rimuovendo la massa.

Il nuovo sistema di medicatura alla formalina ha dato risultati molto buoni. La semente si mette in un tinozzo nel quale si versa dell'acqua ordinaria in modo che il livello di questa sorpassi di 10 centimetri la superficie del grano. Tolti i grani che per caso sopranuotassero e che sono da scartare, e decantata l'acqua pura, si versa la soluzione di formalina al 0,1 0[0, cioè preparata sciogliendo 250 gr. di formalina commerciale in 100 litri di acqua. La massa di questa soluzione deve bagnare tutto il grano e arrivare poco sopra alla superficie. Si lascia così quattro ore; si decanta poi la soluzione e si fa asciugare il grano. Si attribuiscono a questo metodo di medicatura due vantaggi: 1° quello di poter utilizzare pel consumo il grano, anche se già preparato da semina, dopo lavato con acqua pura; 2° il grano così trattato può conservarsi molto tempo prima della semina, senza pericolo per il grano e per l'efficacia del trattamento fatto. A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:

Alta Italia	L. 23,50	a 23,75
Ghirca Nicolajeff	» 15,50	» 15,75
Azima Nicolajeff	» 15,50	» 15,75
Berdiansca	» 15,50	» 15,75
Grani duri: Taganrog	» 19,50	» 19,75
Sardegna	» 15,25	» — —
Granoni: Alta Italia	» 16,50	» 16,75
Napoli	» 16,75	» 17 —
Plata	» 11,50	» 12 —
Avena: Nazionale	» 19,50	» — —
Estera (oro)	» 13 —	» — —
Orzo: Nazionale	» 16,50	» — —
Estero (oro)	» 12,50	» — —
Legumi: Fagioli naz.	» 28 —	» 29 —
» est. verdi	» 29 —	» 29,50
Ceci cottura	» 28 —	» 30 —
» macina	» 21,50	» 22 —
Fave e favini	» 17,25	» 17,50
Lupini	» 12,25	» — —

Tendenza del mercato: Affari limitati.

Alessandria.

Frumento nuovo	L. 22,25	a 23,25
Meliga	» 15 —	» — —
Avena	» 18,50	» 19,50

Acqui.

Frumento	L. 17 —	a 17,50
Meliga	» 11,50	» 12 —

Casale.

Frumento all'ettolitro	L. 17,70	a — —
Avena	» 9 —	» — —
Meliga	» 13 —	» — —
Fave	» 14,61	» — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 27 —	a 27,75
Risone bertone	» 19,50	» 20,50
» nostrano	» 19,75	» 20 —
Frumento mercantile	» 23,25	» 24 —
Segale	» 17,50	» 18,50
Meliga	» 15,25	» 16,25
Avena	» 20,25	» 21,25

Novara.

Frumento nuovo	L. 23 —	a 23,25
Riso nostrano a sacco	» 30 —	» 34 —
» giapponese	» 26 —	» 27,50
Granoturco al sacco di 120 litri	» 13,25	» 14,25

Torino.

Frumenti piem. nuovi	L. 23,25	a 23,75
» esteri	» 25 —	» 25,50
Frumentone	» 15,50	» 17 —

Brescia.

Frumento	L. 21,75	a 22,25
Frumentone alla soma	» 13,75	» 14,75
Avena	» 19,50	» 20 —

Milano.

Frumento nostr. nuovo	L. 23,35	a 23,90
» veneto e mant.	» 23,75	» 24,25
» estero	» 24,75	» 26 —
Risi: camolino 1.o	» 39 —	» 40 —
» » 2.o	» 33,50	» 35,50
» mercantile	» 33 —	» 34 —
» scadente	» 28 —	» 30 —
» giapponese 1.o	» 30,50	» 31 —
» » 2.o	» 29,50	» 36 —
Risetto	» 24,50	» 26 —
Mezza grana	» 19 —	» 21,50
Risina	» 15,50	» 17,50
Risone nostrano	» 19 —	» 20 —
Granoturco nostrano	» 14 —	» 15 —
» veneto	» 16 —	» 17 —
Avena nazionale	» 19,75	» 20,25
» estera	» 19,50	» 20 —
Orzo nazionale	» 19 —	» 20 —
Segale	» 18,50	» 19,25
Miglio	» 16 —	» 19 —

Tendenza del mercato: Frumento calmo, risone sostenuto.

Pavia.

Frumento nuovo	L. 22,75	a 23,25
Granoturco	» 14,25	» 15,25
Avena	» 18 —	» 18,50

Vicenza.

Frumento nuovo	L. 20,50	a 21,50
Frumentone	» 17 —	» 18,50
Avena	» 20 —	» 21 —

Treviso.

Frumento	L. 21,75	a 21,25
Avena	» 19 —	» 19,25

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le	L. 22,35	a 22,60
» buono mercant.	» 22 —	» 22,65
Frumentone pignoletto	» 14,50	» 15 —
» gialloncino	» 14,25	» 14,75
Segala	» 22 —	» 23 —
Avena	» 18,25	» 18,50
Sorgo rosso	» 9,50	» 10 —
Riso fino	» 39 —	» 40 —
» nostrano	» 31,50	» 38 —

Rovigo.

Frumento	L. 22,50 a 23,75
Frumentone	» 14 — » 15,25

Cremona.

Frumento nuovo	L. 22 — a 22,50
Granoturco	» 16,25 » 16,50
Avena	» 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti	L. 24 — a 24,25
Frumentone	» 14,50 » 15 —
Avena	» 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento	L. 23,25 a 24 —
Frumentone	» 15,50 » 16,25
Avena	» 20 — » 22 —

Reggio Emilia.

Frumento	L. 24 — a 24,50
Granoturco	» 15 — » 15,50
Meliga	» 15 — » 15,50
Avena	» 21,50 » 22 —
Segale	» 18 — » 19 —

Piacenza.

Frumento nuovo	L. 23,25 a 24 —
Granturco	» 15 — » 15,50
Fava marzuola	» 18,75 » 22
» invernenga	» 20,25 » 22 —

Modena.

Frumento	L. 23,75 a 24 —
Frumentone	» 16,25 » 16,50
Avena	» 19,50 » 20 —

Ferrara.

Frumento ferrarese	L. 23,25 a 23,50
Frumentone ferrarese	» 13,50 » 14,25
Avena ferrarese	» 19 — » 19,50

Forlì.

Frumento	L. 23,75 a 24 —
Granturco	» 16 — » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q.le	L. 26 — a 27 —
Frumento rosso	» 24,50 » 25,25
Granoturco	» 15 — » 15,50
Segale	» 18,75 » 19,50
Orzo	» 24 — » 27 —
Riso glacê	» 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual.	L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual.	» 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual.	» 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo	L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano	L. 22 — a 23 —
Granone	» 17,15 » 18 —
Fave	» 22 — » — —
Fagioli	» 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.)	L. 25 — a 25,25
Avena	» 15,25 » — —
Frumentone giallo	» 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini	L. 27 — a 27,50
» correnti	» 26 — » 26,50
Frumentoni	» 16 — » 17 —

Foggia.

Grani duri	L. 26,50 a 28 —
Maioriche	» 24 — » 24,50
Bianchette	» 22 — » 24 —
Avena	» 21 — » 21,50

Palermo.

Frumenti realforte	L. 26 — a 27 —
Sammartirana	» 26 — » 27,50

Catania

Grani duri	L. 25,50 a 26,50
Fave	» 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento	L. 23,50 a — —
Orzo	» 13,50 » — —

Tendenza generale dei mercati: Periodo di calma.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli	L. 105 a 120
Buoi	» 70 » 75

Cuneo.

Buoi	L. 65 a 75
Vitelli	» 65 » 177

Milano

Buoi grassi (p. v.)	L. 70 a 84
» magri	» 54 » 70
Vacche grasse	» 60 » 74
» magre	» 38 » 60
Tori	» 73 » —
Vitelli (p. v.)	» 70 » 80
Suini grassi (m.)	» 130 » —
» magri (v.)	» 110 » 115
Agnelli	» 120 » 136

Treviso.

Buoi e vitelli	L. 80 a —
Maiali	» 116 » —

Parma.

Buoi e manzi	L. 75 a 78
Vacche	» 55 » 60
Tori	» 55 » 80

Bologna.

Buoi macello	L. 130 a 145
Vitelli	» 145 » 155

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 140 — a 150 —
Vitelli . . . » 90 — » — —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza del mercati: Ricercati vitelli d'allevo; in ribasso bestiame grosso da lavoro.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 8,90 a 9,90
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Alessandria.

Fieno . . . . L. 9 — a 10,50
Paglia . . . . » 3,70 » 4 —

Torino.

Panello sesamo . . L. 16 — a 17 —

Novara.

Fieno maggengo . . L. 10,50 a 11 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 12 —
» nuovo . » 9 — » 10,50
Agostano . . . » 9,50 » 10,25
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 13 — a 13,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 6,70 a 7,80
Paglia . . . . » 3,40 » 3,80

Verona.

Trifoglio . . . . L. 95 — a 110 —
Medica . . . » 85 — » 105 —

Treviso.

Fieno . . . . L. 7 — a 8,50
Paglia . . . . » 3,10 » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 10 — a 10,50
Paglia . . . . » 3,50 » 3,80

Parma.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 115
Id. di medica . . » 95 » 115

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 6,25 a 7 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza dei mercati: Poco ricercate le sementi.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Vini nuovi.

Camagna . . . . L. 31 a 32
Vignale . . . . . » 32 » 38
Montemagno . . . . » 34 » 38
Moncalvo . . . . » 33 » 38
S. Salvatore . . . . » 28 » 31

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . L. 19,50 a 22 —
Brindisi . . . » 17,50 » 20 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato	L.	90 a	92
» biondo torchiato	»	77 »	78
Cera vergine	»	— »	—

Teramo.

Miele	L.	64 a	65
Cera	»	— »	—

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz.	L.	1,26 a	1,28
2ª »	»	1,14 »	1,16
Brescia al 100	»	10,25 »	1,60
Padova	»	99 — »	104 —
Piacenza	»	10,50 »	11 —
Forlì	»	97 — »	98 —

Burro.

Milano, al kg.	L.	2,70 a	— —
Cremona	»	2,55 »	2,75
Parma	»	2,90 »	3 —
Pavia	»	2,85 »	— —

Olii.

Genova.

Bari	L.	110 a	135
Sicilia	»	90 »	115
Gallipoli	»	80 »	90
Sardegna	»	115 »	135
Riviera Ponente	»	105 »	140
Oneglia	»	120 »	160
Calabria	»	80 »	90
Toscana	»	110 »	140
Abruzzi	»	115 »	125
Romagna	»	110 »	120

Firenze.

Olio toscano	L.	115 a	130

Lucca.

Olio d'oliva	L.	98 a	107

Siena.

Olio d'oliva	L.	96 a	105

Teramo.

Olio oliva	L.	108 a	130

Bari.

Olii fini d'oliva	L.	80 a	105

Lecce.

Olii al q le	L.	75 a	90

Umbria.

Perugia, buono	L.	120 a	135

Ancona.

Olio soprafino	L.	120 a	125

Sicilia.

Palermo, soprafino	L.	95 a	105
» mangiabile	»	88 »	92
Messina, magiabili	»	80 »	—

Andamento dei mercati: Ricercate le buone qualità.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona	L.	— a	—
Scarto	»	50 »	78
Canaponi	»	57 »	58
Stoppe	»	45 »	54

Agrumi e frutta.

Palermo.

Fichi secchi	L.	42 a	43
Aranci, alla cassa	»	20 »	—
Mandarini	»	18 »	20
Limoni	»	18 »	19

Genova.

Limoni	L.	5 — a	6 —
Aranci	»	6 — »	6,50
Fichi secchi	»	50 — »	— —
Carrube di Sicilia	»	13,25 »	13,50

Castagne.

Cremona	L.	15 — a	20 —
Cuneo	»	11,50 »	15 —
Varese	»	10,50 »	— —

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese	L.	80 — a	— —
» » americano	»	79 — »	— —
» » nazionale	»	75,50 »	78 —
Zolfo raffin. in panni	»	12 — »	12,25
» impalpabile	»	14,50 »	— —
» raffinato	»	12,50 »	12,75
Perfosf. min. 13[15	»	4,75 »	5,75
» » 18[20	»	6,75 »	7,35
Superf. d'ossa	»	10,50 »	11 —
Scorie Thomas 16[13 %	»	5,40 »	5,50
Nitrato soda	»	29,50 »	— —
Solfato ammoniaca	»	32,50 »	— —
Cloruro potass. 78[80	»	21,75 »	— —
» organico 95[99	»	24,50 »	— —
Solfato potassico	»	25 — »	— —
Sangue secco	»	20,50 »	21 —
Polvere ossa sgelatinata	»	9 — »	9,25
Cenere d'ossa	»	5,75 »	6 —
Acido solforico 50[52 %	»	3 — »	3,25

Pontedecimo.

Zolfo Gazzo	L.	16 — a	— —

Milano.

Solfato di rame nazion.	L.	78 — a	78,50
» inglese	»	78 — »	80 —

Bologna.

Solfato rame inglese	L.	80 — a	82 —
» nazionale	»	79 — »	80 —
Zolfo di Romagna raff. dopp. in pani	»	14,50 »	14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame non fermi; concimi fosfatici sostenuti.

Amministrazione dei beni in Italia

del

Signore de La Rochefoncauld Duca di Dondeauville e di Bisaccia

DIRETTORE GENERALE CAV. GEORGES MILLET

(Foggia) — CERIGNOLA — (Foggia)

3-1

GRANDE VIVAIO DI VITI AMERICANE

☞ Più di 30 mila piante madri delle migliori varietà selezionate in Francia e largamente coltivate in Sicilia. — **Vasti barbatellai semplici e d'innesti-talea.** — Talee e barbatelle a prezzi convenienti. — Autenticità garantita. — *Regione immune da fillossera.* — Vivai esenti di *roncet* e di malattie parassitarie. — **Chiedere listino prezzi.**

Protezione degli uccelli

COSTRUZIONE E VENDITA DI

Sistema Barone de Berlepsch

per cingallegre — storni — picchii, ecc. ecc.

CATALOGO GRATIS E FRANCO A RICHIESTA

FRANCK BERTSCHINGER - LENZBOURG (Svizzera)

FILTRO A PASTA **Albach,** di costruzione *Roller*, vendibile presso l'Amministrazione della Casa del Marchese **Filippo Imperiali di Tora**, a *Mercato S. Severino (Salerno).* — Prezzo a convenirsi. 4-4

Indispensabile per le case di campagna, ville ecc.

Fornelli a spirito denaturato (lo spirito costa 12 soldi il litro). In 8-10 minuti si fa bollire 1 litro d'acqua. — Chiedere listino 74 presso la Casa Ottavi.

FILTRAZIONE DEI VINI

Filtro olandese Carpenè a sacchi, munito di fornello solforatore, indicatore di livello, rubinetti, ecc.

(n. 492) a 6 sacchi (prod. giornal. ettol. 30)	L.	**100 —**
(n. 493) a 12 » » » 66)	»	**125 —**
(n. 493) a 20 » » » 100)	»	**220 —**
(n. 495) Sacchetti filtranti in tela speciale (40 × 50 cm.) caduno	»	**1,20**
(n. 496) Fodere per detti sacchi	»	**0,60**
(n. 497) Sacchetti filtranti in tela speciale (80 × 80 cm.)	»	**2,50**
(n. 498) Fodere per detti sacchi	»	**1,30**

Filtro Croze, un robusto sacco di tela speciale appositamente preparato, larghezza 70 cm. altezza 150 . » **3 —**

Filtri conici in **mollettone bianco** di lana:

larghezza cm. 40 altezza 40	»	**3 —**
Id. cm. 40 altezza 70	»	**5 —**

presso **Casa Ottavi** — Casale o Bari.

Foraggio concentrato "Ingrasso"

della casa HUGUET

È preparato con **vinaccie, polpe di barbabietole e crusca.** Molto gradito dal bestiame sia allo stato solido, che ad uso di beverone con 3 parti di acqua. — Prezzo L. **15** il sacco di 75 Kg., presso **Casa OTTAVI – Casale.**

SGRANATOI DA GRANOTURCO

Sgranatoi a mano per granoturco; costruzione solida, meccanismo semplice, ottimo lavoro, minimo sforzo:

(N. 356) modello ad 1 bocca, senza ventilatore	L.	**80**
(N. 357) » a 2 bocche »	»	**100**
(N. 358) » » con ventilatore	»	**120**
(N. 358bis Piccolo sgranatoio a mano da applicare ad un tavolo	»	**10**

Casa Agricola OTTAVI — Casalmonferrato o Bari.

Telefono interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63 05.(45.113)

Anno 52° — Casale Monf., 16 Dicembre 1906 — Num. 50.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario della redazione: GIOVANNI PARVOPASSU

FASCICOLO 50 - 1906 — VOL. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. **10** —	Anno	L. **12** —
Semestre	» **5,50**	Semestre	» **6,50**

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il **Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto "LE ULTIME LEGGI AGRARIE„

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio*. . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore" — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* (in prep.) » — —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

SOMMARIO.

Per le selve e pei pascoli montani

I disegni di legge che l'on. Cocco Ortu aveva promessi furono presentati: l'uno: « *Rinsaldamento, rimboschimento e sistemazione dei bacini montani* » era stato studiato e preparato dal precedente ministero ed ebbe già illustrazione sul nostro giornale. L'altro: « *Per il miglioramento dei pascoli montani* » è di portata più modesta, ma riflette un problema non meno utile ed urgente, in un paese, come il nostro, che ha tanto sviluppo di colli e monti e di terre in pendenza e in cui a taluni ottimi esempi di iniziativa individuale dati nella zona alpina, non corrispose altrettanta attività in quella appenninica.

Dei pascoli si occupa anche il primo disegno di legge, il quale, come dicemmo, stabilisce dei Consorzii obbligatorii tra Stato e provincia pei lavori di rinsaldamento e di rimboschimento ed affida agli ufficii di ispezione forestale la compilazione d'un elenco di terreni in cui i

detti lavori intesi alla conservazione delle selve saranno dichiarati obbligatorii.

Ora in quelle zone in cui, per effetto di questa legge, il pascolo dovrà essere sacrificato il proprietario ne riceverà una temporanea annuale indennità, tenendo conto del reddito nel momento della consegna.

Non si potrebbe infatti non tener calcolo degli interessi d'una vera moltitudine di poveri montanari, che attualmente non vogliono rinunciare ai modesti benefizii che ricavano dall'industria della pastorizia; ma è del pari impossibile far a meno della soppressione del pascolo in quei terreni che si ritiene necessario, per l'interesse generale, di rinsaldare e ricostituire in boschi. L'indennità di cui all'art. 10 di questa legge, dovrebbe risolvere il problema.

Auguriamoci che su questo punto possano trovare una via d'accordo le due tendenze che quattro anni fa, a proposito del progetto Baccelli, approvato in Senato si rivelarono poi inconciliabili alla Camera!

In tutte quelle zone poi, alpine ed appenniniche, in cui il pascolo potrà esser mantenuto, si vuol dare ad esso, ed in genere alla coltura agraria nelle regioni alpestri, uno sviluppo più vigoroso ed intenso.

Studiare innanzitutto la condizione dei pascoli, come fecero la Società agraria di Lombardia e l'Associazione zootecnica bresciana; studiare le piante pabulari meglio confacenti alle diverse plaghe; affrontare anche il problema della utilizzazione dei pascoli in comune, sull'esempio dei Valtellinesi; occuparsi anche dei giardini montani: tale il programma.

Il quale non potrebbe esser lasciato solo alle deboli forze dell'iniziativa privata. Già la commissione giudicatrice pel concorso tenutosi in Valtellina negli anni 1900-01 rilevava che difficilmente i consorzii, i comuni e i pri-

vati, da soli « potrebbero provvedere al miglioramento di tanti pascoli alpini che sono tuttora in provincia malamente sfruttati con poca o nessuna coltura ».

Era bene dunque che nuovi provvedimenti legislativi intervenissero. Ma era bene pure — diciamolo schiettamente — che vi si provvedesse subito con stanziamenti meno insignificanti.

La somma invero che questa legge mette a disposizione del Governo per meglio aiutare gli enti locali, per i concorsi a premii, per i compensi ad opere costose e non immediatamente redditive, è esigua, troppo esigua!

L'on. Cappelli, in seno al Consiglio zootecnico, proponeva — e non era molto — la somma di annue 100.000 lire. E tale proposta era approvata, mentre dal canto suo il prof. Alpe autorevolmente se ne faceva eco presso il Consiglio superiore di agricoltura. Ora l'attuale disegno di legge affida al Ministero d'agricoltura lire 200.000 ma... ripartita in sei esercizii. Lire 30.000 in quello prossimo e cioè nel 1907-908, e lire 34.000 in ciascuno dei cinque esercizii successivi.

Come si potrà con mezzi sì miseri dare anche un modesto inizio all'opera che il Governo si propone? Opera urgente e complessa come quella che si vorrà estendere — secondo l'art. 1 della legge — non solo alle migliorìe dei pascoli, ma alla costruzione di ricoveri pel bestiame, caselli pel caseificio, fognature, staccionate, muri a secco, condotte d'acque piovane e sorgive. Accennare a questo elenco e mettervi di fronte la cifra di 30.000 lire è sufficiente. E' un fondo che vuol esser sensibilmente aumentato.

Non si potrebbe negare che in parlamento spira attualmente un'aura favorevole all'agricoltura e agli incoraggiamenti necessarii al suo sviluppo. Sia sincero o meno tale favore, esso senza dubbio si è oggi manifestato. Ed

è opera saggia ed abile il profittarne. Gli agricoltori della zona alpina e più ancora quelli della zona appenninica, sin ora tanto trascurata, stimolino dunque i loro deputati perchè nella prossima discussione di questa legge sappiano migliorarla e completarla nell'intendimento che riesca vitale ed applicabile.

E. Ottavi.

Note di stagione

Concimazione viti e gelsi. — Pidocchio sanguigno dei meli.

In pochi poderi viene razionalmente praticata la concimazione così delle viti come dei gelsi, data la quasi generale convinzione che le une e gli altri nulla esportino.

Ed è pure tanto semplice la risposta quando si voglia formulare la domanda: che cosa contengono l'uva, il legno, le foglie che continuamente producono le nostre piante?

Sono parecchie le analisi che gli studiosi ci offrono e dalle quali chiaramente emerge il bisogno di somministrazioni e di azoto e di potassa e di acido fosforico e di calce.

E se si vuole solo ricorrere a quel libro, sempre aperto, e che non può lasciar dubbi, degli esperimenti, si facciano prove, qua e là, dalle quali risulterà in forma palese, la convenienza del suggerimento tante volte dato.

Si divida il podere in tre parti concimando, subito, un terzo di gelsi e di viti con ottima terricciata e con l'aggiunta di concimi fosfatici e potassici. Meglio del perfosfato le scorie per la calce che queste ultime contengono.

Lo sviluppo dei tralci e dei pampini nelle viti, la lunghezza delle fruste e la morbidezza della foglia nel gelso daranno la norma dei benefici conseguiti. Aggiungasi a tutto questo, la prova provata della maggior resistenza delle viti agli attacchi delle comuni malattie.

E potrei annoverare un altro e importantissimo fattore che me-

rita ancora nuove osservazioni ma che mi permetto di segnalare per conoscere il pensiero dei pratici: i minori danni dei geli primaverili tanto alle gemme delle viti come a quelle dei gelsi.

Ed a confermare questa mia supposizione parmi opportuno segnalare all'amico lettore una considerazione fatta da un contadino, proprio in questi giorni.

Perchè, mi chiedeva il contadino in parola, da alcuni anni a questa parte, anche dopo un buon gelo, bisogna avere riguardo a pascolare i medicai mentre una volta una sola brina bastava a garantire dalle timpaniti?

E l'osservazione è giusta e la risposta elementare.

Con geli fortissimi — relativamente alla stagione — come quelli della scorsa settimana, la medica è ancora verde e questa nuova e maggiore resistenza non può venire che dalla generalizzata distribuzione di concìmi fosfatici.

Se ciò sarà confermato da altri osservatori l'utilità e l'importanza s'imporrebbero anche da questo lato.

*
* *

Mentre alcuni anni addietro il pidocchio sanguigno, o lanigero, del melo poteva dirsi quasi sconosciuto dai nostri frutticultori oggi, grazie, alla trascuratezza delle amministrazioni comunali, che nei loro regolamenti di polizia rurale non sanno valersi di ciò che la legge concede, questo afide minaccia diventare un vero flagello.

Pochi sono i meli che qua e là non mostrino i ciuffetti rivelatori della avvenuta infezione e l'intelligente non può attendere che il malanno si faccia incurabile e deve immediatamente provvedere. Si scalzi la pianta fino a scoprire le radici più grosse e con una spazzola di quelle che comunemente si adoperano per la pulizia degli animali o, meglio ancora, a fili metallici si freghino i punti colpiti in modo sia tolta qualsiasi manifestazione e si bagni la parte colpita con morchia di olio d'oliva o di ravizzone.

Come prova, direi meglio come controllo ad un esperimento iniziato quest'anno, si prenda un melo colpito e abbondantemente lo si spennelli con carbolineum. Del risultato si tenga conto e si informi il *Coltivatore*.

E. Petrobelli.

Le stazioni di prova delle macchine agrarie

Due motivi recenti, di indole diversa ma diretti allo stesso scopo, ci danno occasione di ritornare sulla proposta che il nostro giornale, or sono più di cinque anni, faceva (*Coltiv.* 1901, vol. I, pag. 8): quella cioè di istituire presto anche in Italia una *stazione di prova e di studio delle macchine agrarie*, necessarissima pel progresso dell'agricoltura, indispensabile nelle condizioni attuali in cui si trova questa nostra industria.

L'on. Raineri, nella discussione del bilancio d'agricoltura richiamava l'altro giorno, colla competenza e l'autorità che tutti gli riconoscono, l'attenzione del ministro, sulla necessità di meglio diffondere le buone macchine agrarie e di studiarle in stazioni di prova sperimentali, quali hanno la Francia, la Germania e il Belgio.

L'ing. Federico Giordano, il dotto professore del Politecnico di Milano, ha poi pubblicato in questi giorni uno splendido libro denso di dottrina e di osservazione e dal quale è lecito sperare copiosi frutti.

Dire, sia pure brevemente, di questo libro (1) interessantissimo e che onora lo scrittore e sprona le energie del paese nostro, è ritornare sul nostro argomento prediletto, della necessità di dotare anche l'Italia di una vera e propria stazione sperimentale delle macchine agrarie.

Il libro comprende cinque capitoli: nel primo si svolgono parecchie considerazioni sull'agricoltura come grande industria, donde la necessità delle macchine agrarie, e sul modo col quale l'agricoltore oggi può orientarsi nella scelta delle macchine che gli occorrono. Già come chiusa di queste considerazioni generali l'Autore fa emergere la necessità di vere e proprie stazioni di prova di meccanica agricola. Così passa quindi, nel secondo capitolo a studiare come ebbero origine codeste stazioni, quali gli scopi che esse si propongono, come esse siano organizzate. Gli altri tre capitoli sono dedicati allo studio di quanto in fatto di

---

(1) Ing. Prof. F. Giordano. — « *Le ricerche sperimentali di meccanica agraria* » — Milano, L. Beretta, editore, 1906, prezzo L. 18.

meccanica agraria sperimentale si fa in Francia, nel Belgio e in Germania.

La Francia ha la Stazione di prova delle macchine agrarie di Parigi, come istituto specializzato, il Laboratorio di ricerche meccaniche dell'Istituto nazionale agronomico di Parigi, quelli delle scuole nazionali di Grignon, Montpellier e Rennes, oltre ad altri laboratori di importanza minore o specializzati.

Il Belgio ha la grande stazione casearia dello Stato a Gembloux. La Germania sta impiantando ora un enorme istituto apposito per le macchine agrarie dell'Istituto delle industrie delle fermentazioni in Berlino, ma ha già tutta una organizzazione e una serie d'Istituti da tempo egregiamente funzionanti come quello alla R. Scuola superiore d'agricoltura di Berlino, come le Stazioni sperimentali di meccanica agraria di Bonn Poppelsdof, di Halle, di Hohenheim, di Lipsia, di Münster, con laboratorii speciali per la tecnologia casearia e la zootecnia, per le macchine dell'industria della birra. Quest'ultimo a Weihnstephane.

La macchina agraria ha per la natura sua, e principalmente per le condizioni nelle quali deve essere usata, questa particolarità che in generale non è una macchina operante in modo continuo e regolare così da rendere facile l'indagine e agevole la ripetizione delle esperienze; non è tenuta con la cura colla quale nell'industria le macchine si conservano e si mantengono e quando è richiamata al lavoro, dopo lunghi e variabili periodi di riposo e quasi di abbandono trascurato, essa deve agire in condizioni diversissime e cimentarsi contro difficoltà molteplici che variano non solo da paese a paese, ma da campo a campo, spesso perfino da solco a solco.

E ancora: non solo la varia struttura e giacitura del terreno, ma la qualità della vegetazione che vi alligna spontanea o vien coltivata, ma il gelo, una pioggia, un periodo di siccità che abbiano modificato le condizioni della terra e della coltura e spesso ancora le attitudini e i capricci degli animali da tiro, tutto porta a perturbare l'andamento della macchina che quindi, si comprende, non potrebbe più essere studiata e valutata così e come sarebbe potuto fare nell'officina di un industriale o in un laboratorio di qualche istituto.

Se questo dice quanto siano difficili le indagini sulle macchine agrarie e come esse debbano essere compiute solo da specialisti, mostra però, a più forte ragione, quanto siano necessarie queste ricerche e queste sperimentazioni, sia per permettere all'agricoltore di scegliere con più sicura coscienza la macchina fra i tanti tipi che il commercio gli presenta fino a confondergli la testa, sia per insegnargli ad usarle nel modo migliore per averne il massimo rendimento, sia infine per illuminare gli stessi costruttori di macchine sui criterii migliori da seguire, come sui particolari anche più minuti indispensabili perchè la macchina risponda veramente al suo scopo.

Ad una tale complessa funzione certamente non rispondono i modesti laboratorii di meccanica agraria che in scarsissimo numero abbiamo presso le scuole nostre di agricoltura, per quanto non manchino sicuramente in Italia gli studiosi di grande ingegno, di molto senso pratico e specializzato in questi studii. Nè può rispondervi la iniziativa individuale ancora troppo poco premurosa in Italia per ciò che è agricoltura, nè le pubblicazioni anche meglio fatte e più riccamente illustrate, dato pur che in Italia si facessero, nè quei poveri depositi di macchine agrarie, fondati pur con nobilissimo intento, ma che, se possono servire alle prove private, non danno certo alimento ad una serie ordinata di sperimentazioni e di studii quale invece occorrerebbe; nè vi rispondono quelle esposizioni di macchine che in generale son diventate una fiera di pura mostra estetica e di insaziabile ed insaziata fame di onorificenze.

Forse soltanto taluni concorsi speciali di determinate macchine agricole perchè ebbero la fortuna di essere banditi ed organizzati da cattedre o società rette da persone molto intelligenti ed amorose della questione, e perchè ebbero il merito di chiamare a giudicare persone veramente competenti, potrebbero in parte rispondere agli scopi complessi cui accennavamo dianzi. Ma evidentemente si manca di tutti quegli strumenti precisi di misura che servono a valutare ogni parte ed ogni scopo della macchina, e d'altronde il mandato della giurìa forzatamente si limita ad illuminare il pubblico interessato che assiste al concorso ed a compensare i costruttori e i commercianti che si presentarono con

non lievi sacrifici, poichè non si potrebbe pretendere da essa un'azione di efficacia permanente a prò degli studii e del gran pubblico agricolo che è lontano ed al quale il giudizio o non giunge o arriva imperfetto e inadeguato, anche perchè il giudizio non si è portato su tutte le macchine di una determinata categoria, ma solo su quelle che si presentarono al concorso.

Ora, dunque, se invano possiamo attendere dall'opera privata, da quella delle società e delle scuole e dei concorsi specializzati quella guida coscienziosa, scientifica e precisa che ci occorre nello studio delle macchine agrarie, è evidente che anche l'Italia deve risolvere il problema come lo risolsero Germania, Francia e Belgio, cioè istituendo almeno una apposita stazione sperimentale di meccanica agraria, senza lesinarne i mezzi, adibendo ad essa quei valorosi specialisti che, per fortuna, non mancano nel nostro paese. La stazione di prova non invaderà il campo d'azione dei concorsi e delle gare speciali che meritano, anzi, di essere continuate e diffuse, ma ne aumenterà l'importanza, fornendo quella preparazione e quella documentazione che vale ad accrescere l'autorità dei giudizii. Il Governo che doterà il nostro paese dell'istituto da anni da noi invocato ed oggi autorevolmente reclamato in Parlamento e fuori, si sarà reso veramente benemerito del paese ed avrà compreso tutta l'importanza di seguire, anche in questo ramo di eccezionale interesse, i nuovi bisogni e le moderne tendenze dell'agricoltura.

A. Marescalchi.

Note di igiene

UNA LATTERIA MODELLO

Poter avere un latte sicuramente immune, non solo di malattie trasmissibili dalle vacche, ma anche da germi di altre comunicate dall'ambiente, dalle acque di lavatura, dalla sporcizia, ora che le cure lattee danno così splendidi risultati nelle più svariate malattie, era un'aspirazione così difficile da realizzare che pur troppo

spesso il medico non poteva consigliarla, dato il pericolo di incorrere in un male maggiore di quello che si voleva curare.

Pur troppo in molte stalle si bada poco alla pulizia dei particolari. Ambienti bassi, pochissimo ventilati, umidi, vacche colla coda ed il mantello imbrattati; una parte della stalla riservata a sala di conversazione, dove si mangia, dove nidiate di bambini, di cui taluni colla tosse asinina, col morbillo e colla scarlattina, ecc. Il recipiente in mezzo alla stalla, in cui il vaccaro versa il latte, aiutato magari dalle donne che poco prima hanno pulito il bambino, sta per quasi un'ora scoperto a ricevere le emanazioni e il pulviscolo dell'ambiente saturo di molti microbi patogeni.

Poichè bisogna tener presente che il latte può danneggiare non solo perchè proveniente da vacche ammalate ma anche perchè è un mezzo eccellente di coltura di tutti i microbi che si possono trovare nell'aria.

Il latte preso in una stalla in vicinanza della quale ci siano stati casi di tifo, può dare epidemie di tifoidee, poichè il bacillo del tifo, può conservarsi virulente nel latte fino a 15 giorni.

Leggevamo, per esempio, di questi giorni sul *Policlinico* di uno studio fatto dal Dott. Monti intorno ad un' epidemia di tifo manifestatasi a Celle Ligure e attribuita, dopo le ricerche e le osservazioni fatte dall'autore, niente altro che all'uso di latte infetto!

Di 195 epidemie di tifoidee 148 furono trovate provenienti da latterie poste in paesi in cui c'era il tifo; alcune di esse furono di un'evidenza veramente persuasiva. Per esempio uno squadrone del treno risiedente a Fontainebleu che si serviva da un lattaio nella cui famiglia c'era il tifo ebbe molti casi, un altro vicino che si serviva in un'altra latteria non ne ebbe alcuno.

Questa propagazione del tifo per mezzo del latte è classica in Inghilterra, in Germania, in Francia; i dati epidemiologici presi da inchieste ben condotte lo mettono fuori di dubbio (Brouardel).

Pare che il modo di contagio dipenda dalle polveri dei prodotti patologici dei tifosi disseccati, cadute sulla superficie del latte, dalle mosche che si erano posate sulle deiezioni, e dalle acque con cui si erano lavati i recipienti.

La scarlattina è pure una delle infezioni le quali più facilmente si dimostrarono propagate per mezzo del latte.

Questo dimostrarono Aizy, Jonly e Bouchamm.

La febbre aftosa, la difterite, la tosse asinina, la dissenteria hanno spesse volte la medesima origine.

Quanto alla tubercolosi per quanto le idee del Koch sulla dualità della tubercolosi bovina ed umana, abbiano fatto nascere dei dubbii sulla sua propagazione per mezzo del latte ci sono ancora troppo forti presunzioni sulla realtà del pericolo, specie in seguito alle osservazioni del Nocard, per dover tenerla in grande importanza.

La bollitura, come è generalmente praticata, è insufficiente per uccidere il bacillo, perchè si è riconosciuto che per ucciderlo con certezza occorre una temperatura di 85° per non meno di 5 minuti e allora si alterano le proprietà organolettiche del latte, si rende insolubile una parte della caseina e il latte diventa così molto più indigesto.

Ecco il cambiamento del latte per una bollitura:

	Prima di essa	Dopo di essa
Acqua	882.7	864.5
Burro	38.1	44.7
Latte	49.0	50.0
Caseina e albumina	44.6	84.8

Orbene nella latteria Ottavi Rho e Fornara, che abbiamo visitata in questi giorni, si è trovato il modo di eliminare quasi completamente tutti gl'inconvenienti della manipolazione del latte.

La vaccheria è posta nella pianura di S. Germano, in una fattoria isolata dal paese e da altre frazioni per un raggio di circa un chilometro.

Entrando nella stalla, ciò che colpisce subito, è la pulizia dell'ambiente e la purezza dell'aria.

Tre belle finestre e un' ampia porta a mezzogiorno, posteriormente alle vacche, e tre sfiatatoi anteriormente dànno luce ed aria in abbondanza ad una stalla lunga circa 16 metri con 3 e mezzo di corsìa, oltre la lunghezza della lettiera, ed alta quasi 4 metri, nella quale sono 15 belle vacche di razza svizzera-olandese, dell'età dai 5 ai 7 anni, ben spazzolate e pulite.

Sulla corsìa era sparsa una mistura di calce e gesso che rendeva asciutto e sano il pavimento, le pareti eran bene imbiancate, senza segno alcuno di umidità.

Un termometro a massima cd a minima segnava che la temperatura non era mai scesa sotto 12° nè salita sopra i 18° (pare che in quella vaccheria non si tenga conto dell'opinione che l'ambiente caldissimo e umido aumenti la produzione del latte).

Da un lato appesa al muro una vasca metallica con rubinetto e catino per la lavatura delle mani, con lungo asciugamano scorrente; da un capo all'altro della stalla in direzione della lunghezza una corda metallica, fra la corsìa e la lettiera, permetteva a un grosso enteroclisma contenente acqua calda bollita di lavare accuratamente i capezzoli delle vacche prima di mungerle; ciò che si stava facendo nel momento in cui arrivammo.

Un vaccaro coperto di una lunga blusa pulita attendeva alla lavatura e mungitura.

In mezzo alla stalla, dove non c'erano nè seggiole nè giacigli nè altro indizio di servire a soggiorno di qualcuno, un vasto recipiente metallico ben pulito, come constatammo, e coperto di fittissima rete metallica aspettava il latte versato dal vaccaro.

Quando fu pieno due donne vestite del medesimo costume lo portarono fuori della stalla, senza attraversare nessuna camera di abitazione, in una camera vicina con una finestra protetta da griglia volta a mezzanotte, freddissima, col pavimento in cemento e dove non c'erano che i seguenti oggetti: due refrigeranti metallici Schmidt, un'asciuga bottiglie pure metallico a piramide, una macchinetta a turbina denominata *Syrène* con tre spazzolini metallici per la pulitura delle bottiglie e un pancone rivestito di zinco. Tutti questi strumenti tollerano la pulizia con spazzola, soda ed acqua bollente; difatti tutto era pulito e senza odore, specialmente le bottiglie *Reform* da litro e mezzo litro appese.

Il latte fu dalle donne versato nel refrigerante (che permette la conservazione del latte fino a 48 ore) di dove colava in un recipiente metallico pure coperto da una fittissima rete metallica, e di lì direttamente nella singola bottiglia traversando una di quelle empibottiglie automatiche che servono pel vino; appena la bottiglia è piena, viene dalle medesime donne chiusa e suggellata con dischi di cartone paraffinato portanti il timbro della ditta colla data del giorno, e, messa in un carro viene portata in città o nel locale della latteria o a domicilio; il latte munto alle tre del mat-

tino è posto in vendita nelle prime ore, quello munto alle quindici nelle ore del pomeriggio.

Ecco adunque come il latte venduto da questa latteria evita scrupolosamente ogni contatto pericoloso, e non può certamente essere veicolo di malattia alcuna, avendo inoltre il vantaggio di poter esser bevuto crudo.

La sanità intrinseca di esso è garantita dal fatto che le vacche furono provate tutte colla tebercolina (una riconosciuta inferma venne scartata), che sono settimanalmente visitate da un veterinario, che mangiano foraggio sano, che fanno tutti i giorni tre ore di pascolo verde, che condotte a bere acqua di un pozzo chiuso, stanno coi piedi in una bassa vasca contenente dell'acqua in cui vengono lavati i piedi, che non passano nella stalla comune se non quindici giorni dopo il parto e ne vengono ritirate dopo sette mesi.

Così il latte rimane ricco di tutto il suo profumo campestre, di tutto il suo burro (esaminato diede il 12 0[0 di crema) e può servire come sicura bevanda in tutte le malattie in cui è indicato.

La sua quantità in burro e alcune prove fatte, consigliano di allungarlo alquanto (un decimo) o con infuso debole di caffè o con acque alcaline per i bambini sotto i due anni, oltre a quell'età, e per i bambini a stomaco debole fino a tre anni, può essere bevuto puro.

Noi amiamo credere che ci siano delle altre stalle che piglino tante precauzioni, benchè il frequente numero di sequestri per adulterazioni ce ne faccia dubitare; ma l'essere certi che nella latteria Ottavi, Rho e Fornara, tali precauzioni si prendono sempre e scrupolosamente, ci consiglia a caldamente raccomandarla a tutti i medici e a tutte le famiglie.

Casale. Dott. S. Grillo.

La concimazione della vite all'impianto

MEDIANTE SOVESCIO CONCIMATO

Certo una vigna appena formata ha minori esigenze di una vigna in piena produzione; essa ha ancora uno sviluppo radicale

debole e non produce ancora uve che asportino principî fertilizzanti e nutritivi dal terreno. I signori *Michaut e Vermorel* (1) calcolano che una vigna nuova nei primi quattro anni esporti in media 25 kg. di azoto, 9 kg. di anidride fosforica e 25 kg. di potassa. Ma nella concimazione d'impianto si procura di portare nel terreno delle quantità molto maggiori di sostanze fertilizzanti, per aiutare la ricca formazione di tessuti e di organi nei nuovi organismi che vengono crescendo, così come a giovani animali non si somministra solo quel tanto di elementi utili che sarebbero strettamente necessarî pei loro bisogni presenti di vita.

All'impianto si usa dare (2) alla lavorazione del terreno per ettaro scorie Thomas q.li 12 a 15 oppure 10-12 q.li di polvere d'ossa, solfato potassico q.li 1,50 a 2; all'atto di mettere le barbatelle del terriccio di letame in ragione di 15 a 20 cm^3. Se si fa lo scasso i conci chimici si spargono nella fossa quasi riempita all'atto di gettarvi l'ultima terra coprendoli con questa; se si fa la ravagliatura spargendo sul solco in modo che i ravagliatori le coprano colla terra che scavano dal fondo del solco; se si fa la ripuntatura sul fondo del solco dell'aratro dopo che vi è passato il ripuntatore, data la mancanza assoluta di letame questo può essere sostituito con altri conci organici azotati e anche con conci chimici secondo quanto diremo parlando della concimazione della vite.

Ma all'uso del letame e delle fascine di sarmenti può essere sostituito nell'impianto del vigneto l'uso del sovescio concimato di leguminose. Fu il dott. *Federico Martinotti* a sperimentare accuratamente questo metodo in Monferrato comparativamente all'antico e classico metodo della concimazione con abbondante letame e seguito da *arrotto* quale usasi nel Casalese. Ecco come il Martinotti procedeva (3).

Al principio d'agosto tracciati i fossi della larghezza di metri 1,50 ed alla distanza da ciglio a ciglio di metri 2,50, si ammucchiò per lungo nel mezzo degli interfilari tutta la terra arabile che in essi si trovava. Fatto questo, si procedette allo scavo dei fossi e si cominciò per lo spazio di un metro circa a togliere la terra

(1) *Les engrais de la vigne,* 1905.

(2) T. Poggi. — *Il vigneto in pianura,* 2ª ediz.

(3) *Coltivatore,* 1901 vol. 1° p. 141 e seg.

arabile ed a porla in disparte, quindi si completò lo scavo fino alla profondità di metri 0,70 ponendo la terra vergine da una parte e dall'altra del fosso, là dove antecedentemente era già stata tolta la terra arabile. Smossa per circa m. 0,15 la terra sul fondo del fosso, si continuò lo scavo di esso, prendendo di seguito un'altra porzione pure di circa un metro come la prima; la terra arabile si buttò in avanti in fondo al fosso scavato e quella del sottosuolo si continuò come la precedente a collocarla lateralmente al fosso.

E così si procedette, di seguito, in modo che sul fondo del fosso ed al di sopra della terra mossa, si trovava tutto il suolo arabile che prima si trovava alla superficie del fosso scavato, e lateralmente al fosso stesso la terra vergine proveniente dallo scasso.

Spianata la terra arabile buttata in fondo al fosso, si sparsero sopra 2 quintali di perfosfato e quindi si seminò insieme del trifoglio rosso, del veccione e delle fave cavalline.

Queste leguminose trovarono in fondo al fosso una umidità sufficiente per nascere e vegetare bene; negli ultimi giorni di ottobre l'erba venne falciata e disposta in mezzo al fosso per la larghezza di quasi m. 0,80. Ai due lati del fosso colla vanga venne fatto uno scavo della larghezza di circa m. 0,25, profondo tanto da asportare la terra arabile e con questa si coprirono le leguminose tagliate. La quantità di erba che in tal modo si sovesciò, da pesate eseguite, si può ritenere che, comprese le radici, fosse nella proporzione di Mg. 1800 per ettare di terreno seminato e quindi di Mg. 654 per ettaro di terreno vitato essendo la superficie dei fossi di mq. 3750.

Negli scavi laterali dei fossi si collocarono delle fascine di rovere in modo da porne una ogni m. 0,80. Il Martinotti adoperò delle fascine di rovere perchè questo legno nel terreno marcisce più lentamente dei sarmenti e di ogni altro legno e quindi serve meglio come drenaggio.

Le fascine vennero ricoperte con terra arabile presa dal mucchio posto nel mezzo degli interfilari e se ne sparse per tutta la larghezza del fosso in modo che, al di sopra delle leguminose sovesciate, vi fosse uno strato di m. 0,20, ed essendo la vigna in

bella posizione, senza attendere la primavera, si piantarono le barbatelle.

L'anno veniente, appena fu possibile, la terra arabile venne sparsa su quella proveniente dallo scavo dei fossi, che in tanto tempo aveva avuto agio di maturare bene, e poi si procedette alla vangatura di quella parte del suolo arabile posta nel mezzo degli interfilari e che non era stato smosso per aver avuto l'altra terra sopra.

Fatto questo, gl'interfilari vennero concimati con quintali 3 di perfosfato e quindi vi si seminò sopra una miscela di trifoglio, di veccia e di fave. Quando giunse il momento opportuno, l'erba venne tagliata, buttata nei fossi e ricoperta con terra prendendone un piccolo strato su tutta la superficie degli interfilari.

La quantità di erba sovesciata si può ritenere che, comprese le radici, sia stato di Mg. 1875 per ettaro di vigna.

Questa operazione venne ripetuta nei due anni successivi e ciò finchè i fossi furono colmati. Al quarto anno si seminò nuovamente le leguminose negli interfilari, ma questa volta vennero sovesciate negli interfilari stessi e nell'autunno vi si seminò sopra del grano Noè.

Le viti così piantate crebbero benissimo e così rigogliose che al quarto anno di vegetazione avevano raggiunto uno sviluppo tale che si poterono portare a filare intero.

Ora, con un simile sistema di concimazione si può ritenere che si siano portate queste quantità di sostanze fertilizzanti (un kg. di erba fresca di trifoglio, veccie e fave contiene in media 6 gr. di azoto, 2 di anidride fosforica, 4.5 di ossido potassico, e un kg. di fascine di rovere 9 gr. di azoto, 1,5 di anidride fosforica e 4.1 di ossido potassico) per ettaro in kg.

	Sovescio di leguminose		Fascine rovere Mgr. 1562	Totale
	nei fossi Mgr. 6279	negli interf. Mg. 1875		
Azoto . . . . Kg.	377	112	142	631
Anidride fosforica . . . . . »	125	37	13	185
Ossido di potassio . . . . . . »	282	84	64	430

Mentre, dai calcoli diligenti fatti dal Martinotti, l'impianto di un ettaro di vigna col sistema Casalese (adoperando q.li 714 di letame e 6250 fascine di sarmenti al primo anno, e q.li 714 di letame con 12.500 fascine per l'arrotto) sarebbe complessivamente costato L. 6506,80, col sistema da lui esperimentato, profittando del sovescio, a parità di altre condizioni (mano d'opera, canne, ecc.) non sarebbe costato che L. 3398,60.

Come si vede una economia notevolissima della quale in questi tempi è obbligo del viticultore avveduto di tener conto.

G. Bertoni.

Come diffondere le buone macchine agrarie
IN SARDEGNA.

La introduzione e conseguente diffusione delle macchine agrarie in Sardegna è rimasta sempre allo stato di semplice voto; è ben vero che già se ne riconosce il bisogno come non se ne contesta la massima utilità, ma lo spirito tradizionale, il timore delle innovazioni, la sciocca paura di perdere il capitale, le cognizioni nulle o molto ristrette dei nostri proprietari impedirono finora la transizione da un sistema costoso, difficile, lungo, adamitico, ad un altro più economico, agevole e consono alle esigenze dei tempi.

È davvero deplorevole per esempio che, siano così poco diffusi gli aratri moderni.

Le cause che si oppongono al diffondersi degli aratri nazionali, sono: l'indole refrattaria a tutto ciò che sa di nuovo, propria alla generalità degli agricoltori; la difficoltà di scegliere un aratro adatto, fra i molti posti in commercio e la difficoltà di sapere adoperare il nuovo attrezzo.

Ostacoli che possono essere superati con il diffondersi della istruzione agraria, con le prove pratiche, e l'assegnazione di premi e ricompense a coloro che si mostrano più abili nel condurre gli aratri nuovi.

Nè vale scusarne la poca diffusione adducendo il prezzo elevato o la mancanza di mezzi: i denari si trovano molte volte per altre

spese che sono veramente di lusso; perchè non si potrebbero trovare per l'acquisto dello strumento più utile all'agricoltore?

Il mese di luglio rappresenta ciò che per l'agricoltore potrebbe dirsi la luna di miele. — È in questo mese invero che si godono le prime gioie del mestiere... tradotte in moneta sonante.

Prima le fave, poi il frumento e in seguito viene tutto il resto dei prodotti che fino a luglio non furono che preparati e che da luglio in poi si avviano a grandi passi verso la maturità.

Certi acquisti, o li facciamo in luglio quando appunto la luna di miele ci fa vedere tutto roseo, o non li facciamo più.

Gli acquisti collettivi per opera delle associazioni agrarie rappresentano sotto ogni aspetto, un grande vantaggio un sicuro beneficio per l'agricoltore. Perchè non solo è penoso vedere l'agricoltore inesperto tratto in inganno dai fabbricanti o dai venditori, defraudato di somme talora vistose, ma è dannoso assai per il progresso medesimo dell'agricoltura e per la diffusione avvenire delle macchine perfezionate.

Tutti sanno infatti come l'agricoltore, una volta *burlato,* diremo così, prenda in odio o con diffidenza tutto ciò che su quell'argomento istesso gli viene poi presentato, sia pure da persone autorevoli e dietro assicurazioni formali.

In tal modo il buono — e per fortuna di buono ce n'è — subisce la sorte del cattivo; in tal modo si genera sfiducia, si ritarda il progresso!

La perfezione e la profondità del lavoro, e, per conseguenza, l'uso di macchine razionali è il primo passo verso il miglioramento dei sistemi di coltura.

È necessario pertanto che alle macchine e agli strumenti per la lavorazione del terreno sia rivolta l'attenzione degli agricoltori e giova sperare che, mercè l'opera concorde e continua di quanti hanno a cuore il progresso agrario, vengano presto banditi dalle aziende rurali gli aratri vecchi, imperfetti e irrazionali.

Per trovare l'aratro che più si adatti alla natura del terreno bisogna procedere per via di esperienze.

Io non chiederò prove ufficiali, il risultato delle quali dipende il più delle volte da un cumulo di circostanze che hanno poco rapporto coi casi pratici, ma prove private, fatte nell'interesse delle

associazioni agrarie, le quali, occupandosi del commercio delle macchine vogliono garantirsi che il denaro degli agricoltori non vada inutilmente speso.

Non prove affrettate, eseguite in condizioni eccezionali, ma prove prolungate in terreni di diversa natura e in differente stato di secchezza, di umidità, privi d'erba o con cotica erbosa, facendo sempre variare le dimensioni del lavoro.

Perchè le macchine possano diffondersi bisogna vincere le diffidenze, i dubbî e i timori che gli agricoltori attualmente dimostrano; bisogna disciplinare il commercio con criterî sopratutto tecnici; bisogna facilitare le provviste; bisogna assicurare l'acquirente che la somma richiestagli rappresenta il giusto prezzo; occorre inspirargli la fiducia che la macchina offertagli rappresenta il giusto prezzo; che essa si adatta ai suoi bisogni e impartirgli tutte quelle istruzioni che sono necessarie perchè sappia farne uso in modo da ricavarne il maggior profitto.

Quando non bastano gli incoraggiamenti per vincere i dubbî e i pregiudizî, quando gli agricoltori non si mostrano convinti che l'acquisto di macchine perfette rappresenta per essi e la loro azienda un reale progresso, e quando ancora le condizioni economiche locali e la proprietà frazionata non consentono che spese modestissime, ai *monti frumentarii* spetta l'acquisto — per noleggiarli poi agli agricoltori — di un certo numero di strumenti, scegliendoli fra quelli che meglio si prestano a un uso continuato e per un lungo periodo di lavori agricoli, come aratri, erpici, seminatrici, ecc.

Il noleggio è un ottimo mezzo per diffondere rapidamente l'uso delle buone macchine e serve mirabilmente a farne sentire i benefiizî anche ai piccoli proprietari che non dispongono di mezzi per l'acquisto.

Ma il maggiore impulso alla diffusione delle buone macchine agrarie dovrebbe essere dato dalla privata iniziativa di agricoltori intelligenti.

Non posso quì non ricordare i cari nomi, di Luigi Garau e Raffaele Caboni, già noti agli agricoltori sardi, per dimostrare quanto possa la iniziativa delle persone che hanno a cuore il progresso dell'agricoltura.

Al Garau spetta, infatti, la introduzione e diffusione in Sanluri degli erpici e di aratri in ferro, nonchè di sistemi di coltivazione veramente razionali; il Caboni modificò l'aratro sardo, sostituendo alla piccola punta ferrata un vomere a punta lunga e robusta, a larga lancia e sopprimendo l'orecchio sinistro. Essi, convinti che il frazionamento della proprietà è l'ostacolo principale allo sviluppo della buona agricoltura, riunirono, non curanti di fastidi e sagrifizî, le loro minuscole proprietà in poderi rispettabili, provvedendo anche alla costruzione di case coloniche. Entrambi fecero prosperare una industria a cui in Sardegna è riservato un grande avvenire: la bachicoltura.

Io voglio sperare che allo sconforto d'oggi sottentri un po' più di fiducia nelle proprie forze e nella propria iniziativa individuale.

Bisogna ostinarsi a volere il bene e sforzarsi per conseguirlo. L'apatia e lo scoraggiamento sono i più fieri nemici di ogni progresso.

In Sardegna vi sono ricchi proprietari, possessori di vaste estensioni territoriali, i quali potrebbero e dovrebbero per i primi dare l'esempio della grande coltivazione, della coltivazione progressiva e veramente industriale. Essi dovrebbero smettere le viete abitudini patriarcali del bestiame errante e del maggese, per surrogarvi l'allevamento regolare e stabile del bestiame, la cura e il miglioramento dei pascoli, la coltivazione avvicendata con un insieme coordinato ed armonico.

Essi potrebbero popolare di piante i loro terreni, compiendo in tal modo il più grande dei miglioramenti. Le piante arricchiscono il suolo e lo abbelliscono ad un tempo e, oltre la rendita che producono, risanano il clima, aiutano a tollerare l' arsura della stagione estiva e rendono deliziosa e incantevole la campagna.

Perchè essi non lo fanno?

Perchè uno spirito di pregiudizievole apatia li rende inerti. Essi nuocciono in tal guisa a sè stessi e ritardano il progresso del paese, privandolo di un utile e proficuo esempio.

Bisogna pensare, non più ad arricchirsi di terra, ma *ad arricchire la terra migliorandola*, poichè è questo il mezzo più sicuro di arricchire noi stessi.

Comincino a darne l'esempio coloro che possono e debbono.

Il problema non è scabroso; è anzi uno dei più facili a risolversi. Esso non è al disopra delle forze fisiche e finanziarie degli agricoltori; è solo ora forse al disotto della loro fede.

Non sarà così — voglio sperarlo — in avvenire e oso credere che dietro i primi saggi fatti dai più diligenti in ogni comune, il trionfo morale che ne seguirà, trarrà dietro di sè anche il trionfo materiale.

Prima l'uomo, poi le cose; prima i più diligenti e veri credenti nel progresso agrario, poi i più tardi e i più increduli.

Il problema delle arature profonde è ormai risolto in molte provincie d'Italia e anche la Sardegna ne offre qualche mirabile esempio.

Coraggio adunque, agricoltori intraprendenti: il vostro esempio troverà non pochi imitatori a beneficio comune!

Sanluri. GIUSEPPE DESSI.

Libri nuovi

ING. A. CARDEA — « *Nozioni di agrimensura* » — Catania. Libreria C. Battiato, 1903 — prezzo L. 2,75.

È un buon manuale per gli studenti delle Scuole agrarie e degli istituti; concisamente ma chiaramente e con buone illustrazioni tratta dei vari argomenti di planimetria, altimetria e stereometria ricorrenti in agrimensura.

DOTT. G. C. PAMPARI — « *Lo studio dell'aratro* ». — Piacenza, presso la Federazione dei Consorzi agrari 1906.

È questa la dotta comunicazione fatta dall'egregio dott. Pampari ai cattedratici ambulanti d'agricoltura raccolti a Piacenza il 24 settembre. È una diligente e originale disamina del complesso problema meccanico dell'aratro, problema al quale vediamo, con vivo piacere, dedicarsi nuovi ingegni italiani, come già ingegni italiani ci diedero i primi studi sull'argomento.

NATHAN BANKS — « *A revision of the tyroglyphidae of the U. States* » — Washington, U. S. dep. of agriculture 1906. Bureau of entomology.

L'A. passa in diligente rassegna le varie specie più comuni agli Stati Uniti di questo gruppo di acari, tra cui sono i noti acari della farina, del formaggio, dello zucchero, ecc.

G. FRANKLIN WHITE — « *The bacteria of the apiary* ». — Washington. U. S Dep. of agriculture 1906. Bureau of entomology.

È una monografia accurata dei bacteri patogeni degli alveari e delle malattie delle api.

ANNALI DI AGRICOLTURA — « *Concorso a premi tra le associazioni mutue della Sardegna per l'assicurazione contro i danni della mortalità del bestiame* » — Roma, tip. Bertero, 1906 — Prezzo L. 1,50.

Al Concorso presero parte 41 associazioni, di cui 9 in provincia di Cagliari e il resto in quella di Sassari. Tutte le associazioni sono dottamente studiate dai sapienti e pratici relatori comm. Moreschi e dott. Falaschi, i quali hanno voluto aggiungere un'opera utilissima: quella di dare un' istruzione pratica, chiara ed efficace per la costituzione di queste utili associazioni.

A. M.

Briciole.

Chi osserva le norme sanitarie sul trasporto del bestiame?

C'è chi le osserva, e c'è chi non se ne cura affatto; e allora i buoni e gli ingenui pagano il fio della trascuranza degli altri... più navigati.

Esiste un'ordinanza di polizia veterinaria dell'8 marzo 1904 la quale nel suo articolo 20 stabilisce che i bovini e gli altri animali non possano essere spostati da un comune all'altro senza certificato del Sindaco.

L'on. Bianchini ha giustamente fatto notare che è assurdo che tali certificati non vengano anche richiesti per animali attaccati ai veicoli o condotti al lavoro. Ma ha detto poi che è deplorevole che in taluni mercati i certificati non vengano affatto richiesti, il che si traduce con un danno manifesto in una vera vessazione per quei comuni che mantengono l'ordinanza.

La quale d'altronde è e sarà proprio inutile sino a che non si organizzerà sul serio il servizio veterinario. Il contadino che ha una bestia malata chiama il sanitario sempre troppo tardi, e un'infezione può intanto manifestarsi e diffondersi in un comune senza che il sindaco, che firma i certificati d'immunità, lo sappia.

L' on. Bianchini, che parlava specialmente a nome degli allevatori veneti, disse queste ed altre sensatissime cose, a cui rispose il sottosegretario all'interno colla promessa di non trascurarle, e di trovar fuori migliorameriti e temperamenti. E l'interpellante ringraziò fiducioso.

∞

L'introduzione delle viti americane dall'estero sarà ancora permessa.

Diciamo dall'estero perchè ormai non solo dalla Francia ma anche dall'Austria se ne importano, e allegramente, e in barba a tutte le leggi e ai regolamenti.

Il ministero d'agricoltura ha voluto su di ciò essere illuminato da una commissione di competenti.

Costoro, presi uno per uno privatamente, avrebbero probabilmente risposto così:

« Poichè già queste viti entrano a dispetto del Governo, dichiarisi dunque che l'introduzione è lecita! »

Ma investiti della dignità e della serietà di commissione competente, hanno invece risposto:

« Visto che i vivai governativi e quelli consorziali e privati esistenti in paese non possono ancora rispondere a tutte le domande, si permetta ancora per quest'anno la introduzione ».

Naturalmente l'introduzione s'intende lecita solo per quelle località che sono notoriamente fillosserate, ed è poi dichiarata obbligatoria la disinfezione con acqua calda.

∞

Le macchine e l'emigrazione.

Diceva benissimo mercoledì l'on. Raineri nel suo lucido discorso al bilancio d'agricoltura: l'intervento della macchina nel nostro mezzogiorno ha seguìto l'emigrazione, e ha temperato gli effetti dannosi dello spopolamento delle campagne.

Nell'ultimo quinquennio sono entrate in Italia, in cifra tonda, 13.000 macchine da raccolta. Ora secondo i calcoli del Niccoli 13.000 macchine da raccolta sostituiscono permanente 120.000 operai.

Basterebbe questa constatazione, questa cifra per invogliare il ministro a occuparsi di più, molto di più della meccanica agraria.

L'on. Raineri lo ha detto, ed ha chiesto anche la Stazione di prova per le macchine.

Come i lettori possono immaginarsi e come diciamo in apposito articolo, noi battiamo le mani di gran cuore.

∞

Ma perchè l'agricoltura deve essere insegnata dai professori di aritmetica?

Questo chiesero gli on. Poggi ed Ottavi, discutendosi il bilancio dell'istruzione, al capitolo sulle scuole normali.

È un fatto — e davvero scandaloso — che anche nelle sedi di scuole normali ove esistono laureati in agraria viene affidato l'insegnamento dell'agronomia a professori di fisica, di storia naturale, di aritmetica, e perfino di calligrafia.

L'on. Rava rispose che questo è un male necessario perchè per la legge sugl' insegnanti secondarii, è necessario poter dare ad ogni insegnante un dato numero di ore d'insegnamento.

In altre parole, il sullodato professore d'aritmetica, che avrebbe compiuto il dover suo con dieci ore, deve, per guadagnarsi tutto lo stipendio, insegnare per altre 6 ore anche l'agricoltura... che non sa.

La risposta ci ricorda il provvedimento di quel ricco *parvenu* che acquistò dei libri troppo grossi e una libreria troppo piccola e che risolse la difficoltà facendo segare i libri.

∞

Viticultori previdenti. Il congresso di Castel San Giovanni.

Nel settembre scorso la provincia di Piacenza entrava nel numero delle provincie fillosserate. E la zona infetta apparve purtroppo così considerevole che non si credette di neppur tentare il rimedio radicale della distruzione. E la zona fu dichiarata abbandonata.

Essa comprende due comuni viticoli che da qualche anno si son saputi creare notorietà e benessere colla produzione ed esportazione in grande scala dell'uva da tavola.

In molti altri paesi, che conosciamo, i viticultori avrebbero cominciato a perdere qualche anno per discutere se la fillossera davvero esiste, e poi se quella piacentina sia uguale a quella di Francia, e poi se si trovano delle polverine per farla morire.

I viticultori di Castel San Giovanni e di Ziano non hanno creduto utile passare per questo periodo di letargo. Guidati dall'impareggiabile Zago, il professore ambulante d'agricoltura, hanno subito messo allo studio il problema sul da farsi.

Hanno tenuto nei giorni 8 e 9 di questo mese un congresso, chiamandovi, per averne consiglio, parecchi maestri in materia fillosserica: il Franceschini, il Cavazza, il Tamaro. Chiamarono pure il nostro direttore perchè spiegasse loro il funzionamento dei consorzii fillosserici.

Risultato del congresso fu l'immediata costituzione di un consorzio libero per lo studio, per la produzione e moltiplicazione delle viti americane.

Leggi agrarie, tariffa doganale e trattati di commercio.

Non è che un preannuncio che speriamo torni gradito ai nostri lettori.

Nel volume che ormai è pronto per gli abbonati del 1907 abbiamo raccolto, oltre che le ultime leggi riflettenti l'agricoltore o l'agricoltura, anche tutte le voci della nostra tariffa doganale (aggiornata fino alle ultimissime modificazioni del luglio di quest'anno) che interessano l'agricoltore.

E poichè i trattati di commercio conclusi di recente colla Svizzera, la Germania, l'Austria-Ungheria sono entrati in vigore quest'anno, abbiamo anche raccolto tutte le disposizioni doganali in essi trattati stabilite per le voci che toccano i prodotti dei campi o pei campi.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ L'ufficio d'incoraggiamento per esperienze di concimazioni di Roma ha indetto un **concorso** col premio di L. 200 per un **manuale** in cui venga dimostrata in una forma qualunque, *espositiva*, *simbolica*, *grafica* o *figurata*, ma persuasiva ed accessibile a tutti gli agricoltori, l'utilità della **concimazione chimica** e specialmente di quella fosfo-potassica. I lavori dovranno essere spediti entro il 15 aprile 1907 alla Società degli agricoltori italiani.

⁂ L'Istituto agrario di **Parenzo** cerca un **capocoltivatore.** Termine per le domande il 20 corr. Le condizioni sono pubblicate nel *Giornale vinicolo* di Casale d'oggi.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ *Schloesing fils* ha comunicato alla Società nazionale d'agricoltura di Francia delle esperienze fatte su frumento, avena, patate, fieno e uva in di-

verse regioni della Francia, concimando col **nitrato di calcio** ottenuto colla fissazione dell'azoto dell'aria nelle officine di Notodden in Norvegia. Or bene, fatto uguale a 100 il raccolto ottenuto senza aggiunta di azoto, quelli avuti col nitrato di calcio al 12,7 di azoto risultarono in media di 121, quelli col nitrato di calcio basico a 10,3 di azoto, di 119, quelli col nitrito-nitrato di calcio a 14 di azoto, di 120 mentre quelli col nitrato di soda ordinario si ragguagliano in media a 121. Il nitrato di calcio dunque, si dimostra ugualmente vantaggioso di quello di soda. *(Journal d'agriculture pratique,* 49).

Avversità e malattie.

⁂ È già incominciato lo sfruttamento commerciale della famosa **ampelite** contro la **fillossera** della vite. Abbiamo ricevuto circolari e certificati; noi mettiamo in guardia i lettori e riconfermiamo quello che sul valore di questo prodotto abbiamo ripetutamente scritto.

⁂ Le esperienze fatte nelle Charentes dal prof. J. N. Gouillon, della Stazione di Cognac, dimostrarono che le pennellature o **lavature** dei ceppi di **vite** con soluzione di **permanganato** di potassa all'1 0[0, fatte d'inverno, diedero eccellenti risultati contro l'**oidio** là dove questa crittogama particolarmente infieriva.

Colture speciali.

⁂ Esperienze fatte dal dott Barontini mostrarono che la **produzione del seme** di **sulla** quando le piantine di sulla siano falciate una quindicina di giorni prima che fioriscano risulta addirittura raddoppiata e la granigione è migliore perchè il rapporto fra seme e pula si riduce a 1 : 2,25 da 1 : 3, si può dunque godere il taglio della sulla, poi farne seme. (*Agric. ital.* n. 20).

⁂ Nel campo di Marsville il prof. Gouillon ha fatto potare un appezzamento di vigna in periodi diversi di 15 in 15 giorni a partire dal 1° novembre fino al 1° aprile. Or bene, alla vendemmia ultima ha pesato le uve ed i sarmenti delle diverse parcelle, ed ha potuto concludere che, durante tutto il periodo di riposo della vegetazione la **data della potatura** è senza influenza sulla produzione della **vite,** e che quindi soltanto le questioni di mano d'opera, di tempo e di temperatura devono guidare il viticultore nella scelta del momento propizio. (*Journal d'agriculture pratique,* 49).

⁂ Il prof. *Holbrung* di Halle ha riferito alla Società tedesca dell'industria dello zucchero a Monaco le esperienze da lui fatte sugli **stimolanti** nella coltura della **barbabietola da zucchero**. Le prove con ioduro e fluoruro diedero completo insuccesso. Invece quelle fatte assoggettando le barbabietole a una **corrente elettrica** debole, di intensità media di 2000 Ampere. si ebbe una maggior resa in peso del 3,8 0[0 e in zucchero dell'8,7 0[0. Associando la corrente elettrica all'azione dell'irrigazione e degli stimolanti ioduri e fluoruri, si ebbero aumenti ancora maggiori. *(Agricoltura moderna* 47).

⁂ Un curioso metodo di nutrizione e pronta **rigenerazione** delle piante di **melo** malandate è stato ideato dall'ing. Simon di Allaire. Egli ha fatto al colletto delle piante un foro profondo 2 cm. e vi ha fatto pervenire, mediante un tubo di gomma da una specie di vasca da enteroclisma posta all'altezza di 1 metro a 1,50, prima dell'acqua, poi del colaticcio diluito con aggiunta di nitrato di soda, e anche delle soluzioni di nitrato di potassa e fosfato. Le piante si sono completamente rimesse in ricca vegetazione. Il metodo fu applicato anche ai peschi. *(Journ. d'agr. prat.,* 49).

Industrie agrarie.

⁂ Per la **ricerca** del **bicarbonato sodico** nel **latte** il dott. Ferrari Lelli propone, dopo felici esperienze, di usare aspirina. A 10 cm^3 di latte diluito con egual volume di acqua distillata, aggiunge 10 centigr. di aspirina pura e riscalda a bagnomaria a 60 C. per 10-20 minuti. Col latte normale si raccoglie alla parte superiore un coagulo e il liquido sottostante è limpido: col latte sofisticato il liquido è opaco e lattescente. Filtra e al filtrato aggiunge

8-10 goccie di percloruro di ferro soluzione 10 0[0. Se il latte è sofisticato si forma un abbondante precipitato giallo rossastro. *(Archivio di farmacologia sperimentale*, fasc. XII).

⁂ *Tosi* nell'*Amico del contadino,* spiegando l'utilità delle **latterie sociali,** dice che la lavorazione domestica di un ettolitro di latte in Friuli può dare lire 11,45 di rendita lorda, ottenendosi kg. 1,5 di burro, kg. 7,5 di formaggio, kg. 2,5 di ricotta e un po' di siero magro. Invece nelle latterie sociali essa può dare lire 15,50, perchè si ottengono kg. 8,5 di formaggio grasso, kg. 0,85 di burro di siero e un po' di più di siero magro.

⁂ L'ing. Grau descrive nel *Journal d'agr. prat.*, 49, i procedimenti seguiti dalla così detta *Opera pia della goccia di latte* di Angers, allo scopo di fornire a prezzo basso alle classi povere un latte che possa sostituire il latte materno e abbia tutte le garanzie di purezza e sanità. La stalla ha 2 vacche di razza normanna, tenuta con tutte le regole migliori di zootecnia e d'igiene. Il **latte** passato al filtro Ulax, viene **maternizzato** aggiungendo acqua zuccherata al 5 0[0 in ragione della metà del volume, di 1[3 o di 1[4 a seconda dell'età del bambino: posto in flaconi da 150 cm³, viene sterilizzato a 100 in un autoclave a vapore per un quarto d'ora.

Questioni diverse.

⁂ A dare un'idea del **consumo** della sola piazza di **Berlino** in **frutta fresche, ortaglie** d'importazione dall'**Italia** in un anno normale, valgano le seguenti cifre: 500 vagoni di patate di Napoli, Puglie, di Albano, Bologna, Firenze, Chioggia, Liguria; 500 vagoni di cavolfiori di Napoli, Firenze, Pisa, Jesi; 300 vagoni di pomidoro, fagiolini, piselli del Naletano, Pugliese, ecc.; 800 vagoni di frutta fresche, come pere, susine, ciliegie, albicocche, pesche di Napoli, Firenze, Puglia, Romagna, Verona, Liguria, ecc.; 400 vagoni di mele da tavola del Piemonte, del Napoletano, degli Abruzzi, ecc.; 700-800 vagoni di uva da tavola delle Puglie, Abruzzi, Toscana, Bolognese, Piacentino, Veronese, ecc.; 1000-1200 vagoni di aranci e limoni della Sicilia. Questi vengono spediti per mare, via Amburgo.

⁂ La cooperativa di Bussero fa il **pane** colle formole del col. Gibelli, e cioè 82 kg. di farina di **frumento** (depurata dalla crusca e dal tritello pel 18-20 0[0) e di 18 kg. di farina di **mais** e viene a costarle **22 centesimi** il kg. Lo vende 25 centesimi. (*L'umanitaria*, n. 14).

⁂ La probabile produzione dello **zucchero di barbabietole** in **Europa** è calcolata da F. O. Licht nel *Bull. des Halles et marches* per la campagna 1906-07 a quintali 64.730.000 contro a 69.550.000 che si ebbero nella campagna precedente. Per lo **zucchero di canna** si calcolano 47.100.000 quintali. I principali paesi produttori di questo ultimo zucchero, sono a Giava e Cuba, poi gli Stati Uniti e le isole Hawai.

DOMANDE ED OFFERTE

Si cerca pel 1° gennaio per un Consorzio antifillosserico, un bravo istruttore ed innestatore di viti americane, che abbia molta pratica nella direzione dei vivai. Stipendio L. 1500.

Si cercano due laureati in agraria che sappiano il tedesco.

Per ritiro dal commercio si cederebbe anche subito o si affitterebbe premiata azienda vinaria in Intra. Vasta corte, ampio porticato, freschissima e grande cantina provvista di buonissimi vasi, spaziosa tinaia, con tine-botti da uva e vino con tutto l'occorrente per la vinificazione: per informazioni rivolgersi alla redazione del giornale.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Come impedire che i volatili altrui danneggino i nostri fondi? *(Risposta al sig. E. C. Branca Umbria).* — Se in un fondo solitamente si introducono galline e piccioni dei vicini, il danno che da tali animali; è dato può essere represso chiedendo in via civile il ristoro del danno stesso ai proprietari di tali animali. Che i proprietari tali danni devano risarcire non può essere dubbio ed è scritto negli articoli 1151 e 1154 del Codice Civile. Una via più spiccia e forse più efficace è quella di ammazzare tali animali; occorre però che l'uccisioue avvenga nel momento in cui gli animali sono sorpresi nei fondi e nel momento in cui vi recano danno. Ciò verificandosi pel disposto dell'art. 329 del Codice penale chi li uccide non incorre in responsabilità penale

Divieto di caccia e furto di fagiani. *Sig. E. C. Branca Umbria.* — Ella non solo ha messo il divieto di caccia nella tenuta ma pure addiviene all'allevamento di fagiani. Per ciò e perchè coloro che li asportano rompono la rete metallica per introdursi nei fondi onde portare via i fagiani — così il fatto ha tutto il carattere di un furto — non certo riveste solo quello meno grave di caccia abusiva.

Occorre quindi che la prima volta in cui gli agenti suoi si accorgeranno di un furto di fagiani — tanto più se la preda sarà stata pei ladri numerosa — facciano una regolare denunzia all'autorità di pubblica sicurezza del furto stesso a carico di ignoti. Nel tempo stesso, e dopo essersi assicurati che i fagiani loro sono in vendita presso alcuni rivenditori, denunzino anche costoro come ricettatori a norma dell'art. 421 Codice penale.

I rivenditori che a Lei non dicono il nome dei ladri da cui comperano gli uccelli, coll'autorità apriranno sicuramente lo scilinguagnolo, e così Ella potrà ottenere che i ladri vengano puniti — la lezione sarà salutare.

Avv. L. Rapetti.

Carte calcimetriche. *(Risp. al sig. G. B.).* — Ricordando quelle che sono a nostra conoscenza, le citeremo come esempio le carte calcimetriche redatte dall'Associazione agraria friulana di Udine, quelle di Alessandria del prof. Remondino, quelle di Cuneo pure del prof. dott. Carlo Remondino dell'ufficio agrario provinciale di Cuneo. Volgendosi alla predetta Associazione ed all'egregio prof. Remondino Ella avrà tutti gli schiarimenti che possono occorrerle in simile materia.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 23,25 a 23,50
Ghirca Nicolajeff . » 15,75 » 16 —
Azima Nicolajeff . » 15,75 » — —
Berdiansca . . » 15,75 » 16 —
Grani duri: Taganrog » 19,75 » — —
Sardegna . . » 25 » 25,25
Granoni: Alta Italia . » 16,75 » — —
Napoli . . . » 16,75 » — —
Avena: Nazionale . » 19,75 » 20 —
Estera (oro) . . » 14 — » 14,25
Orzo: Nazionale . » 16,50 » 16,75
Estero (oro) . . » 12,25 » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 28 — » 29 —
» est. verdi » 29,25 » 29,50
Ceci cottura . . » 29 — » 31 —
» macina . . » 23,50 » 23,75
Fave e favini . . » 17,25 » 17,50
Lupini . . . . » 12,25 » — —

Tendenza del mercato: Prezzi invariati; vendite limitate.

Alessandria.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23 —
Meliga . . . . » 14,50 » 15 —
Avena . . . . » 18,50 » 19,50

Acqui.

Frumento . . . L. 17 — a 17,50
Meliga . . . . » 11,50 » 12 —

Casale.

Frumento all'ettolitro L. 17,50 a — —
Avena . . . . » 9,16 » — —
Meliga . . . . » 12,09 » — —
Fave . . . . » 14,71 » — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 27 — a 27,75
Risone bertone . . » 19,50 » 20,50
» nostrano . . » 19,75 » 20 —
Frumento mercantile » 23,25 » 24 —
Segale . . . » 17,50 » 18,50
Meliga . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 20,25 » 21,25

Novara.

Frumento nuovo . . L. 24 — a 24,25
Riso nostrano a sacco » 29,50 » 33,50
» giapponese . . » 19,50 » 20,50
Granoturco al sacco di 120 litri » 14 — » 15 —

Torino.

Frumenti piem. nuovi L. 23,25 a 23,75
» esteri . . » 25 — » 25,50
Frumentone . . » 15,50 » 17 —

Brescia.

Frumento . . . . L. 21,75 a 22,25
Frumentone alla soma » 13,75 » 14,75
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Milano.

Frumento nostr. nuovo L. 23,35 a 23,90
» veneto e mant. » 23,75 » 24,25
» estero . . » 24,75 » 26 —
Risi: camolino 1.o . » 39 — » 40 —
» » 2.o . » 33,50 » 35,50
» mercantile . . » 33 — » 34 —
» scadente . . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 30,50 » 31 —
» » 2.o . » 29,50 » 36 —
Risetto . . . . » 24,50 » 26 —
Mezza grana . » 19 — » 21,50
Risina . . . . » 15,50 » 17,50
Risone nostrano . . » 19 — » 20 —
Granoturco nostrano . » 14 — » 15 —
» veneto . » 16 — » 17 —
Avena nazionale . . » 19,75 » 20,25
» estera . . » 19,50 » 20 —
Orzo nazionale . . » 19 — » 20 —
Segale . . . . » 18,50 » 19,25
Miglio . . . . » 16 — » 19 —

Tendenza del mercato: Frumento fermo, risone sostenuto

Pavia.

Frumento nuovo . . L. 22,75 a 23,25
Granoturco . . . » 14,50 » 15,50
Avena . . . . . » 19 — » 20 —

Vicenza.

Frumento nuovo . . L. 21,50 a 22,75
Frumentone . . . » 17 — » 18,50
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 21,75 a 21,25
Avena . . . » 19 — » 19,25

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le L. 22 — a 22,25
» buono mercant. » 21,75 » 21,20
Frumentone pignoletto » 14,50 » 14,75
» gialloncino » 14,25 » 14,50
Segala . . . . » 22 — » 23 —
Avena . . . . » 18,25 » 18,50
Sorgo rosso . . . » 9,50 » 10 —
Riso fino . . . » 39 — » 40 —
» nostrano . . » 31,50 » 38 —

Rovigo.

Frumento . . . L. 22,50 a 23,25
Frumentone . . . » 14 — » 15,25

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 24 — a 24,25
Frumentone . . . » 14,50 » 15 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento . . . L. 23,25 a 24
Frumentone . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 20 — » 20,50

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 24 — a 24,50
Granoturco . . . » 14,25 » 15,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Segale . . . . » 18 — » 19 —

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 23,50 a 24 —
Granturco . . . » 15 — » 15,50
Fava marzuola . . » 19 — » 21 —
» invernenga . . » 21 — » 22 —

Modena.

Frumento . . . L 23,50 a 24 —
Frumentone . . . » 16 — » 16,50
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 23,25 a 23,50
Frumentone ferrarese . » 13,50 » 14,25
Avena ferrarese . . » 19 — » 19,50

Forlì.

Frumento . . . L. 23,75 a 24 —
Granturco . . . » 16 — » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 26 — a 27 —
Frumento rosso . . » 24,50 » 25,25
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Segale . . . . » 18,75 » 19,50
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 25,25
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 27 — a 27,50
» correnti . » 26 — » 26,50
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 27,50 a 28,50
Maioriche . . . » 24 — » 24,50
Bianchette . . . » 23 — » 24 —
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 24 — a — —
Orzo . . . . » 14 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumento fermo, risone aumentato.

Bestiame.

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 68 a 75
Vitelli . . . . . » 95 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 73 a 84
» magri . . . » 54 » 73
Vacche grasse . . . » 60 » 74
» magre . . . » 35 » 60
Tori . . . . . » 73 » — —
Vitelli (p. v.) . . . » 70 » 80
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 115
Agnelli . . . . » 120 » 136

Padova.

Buoi . . . . . L. 140 a 150
Vitelli . . . . . » 140 » 170

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 130 a 145
Vitelli . . . . . » 145 » 155

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 140 — a 150 —
Vitelli . . . . » 90 — » — —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . . » 125 » 135

Tendenza del mercati: Ricercati vitelli d'allevo; fermo bestiame grosso da lavoro.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 9,50 a 10 —
Paglia . . . . . » 3,50 » 4 —

Alessandria.

Fieno . . . . . L. 9 — a 10 —
Paglia . . . . . » 3,75 » 4,25

Novara.

Fieno maggengo . . L. 10,50 a 11 —
Paglia . . . . . » 4 — » 4,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 12 —
» nuovo . » 9 — » 10,50
Agostano . . . . » 9,50 » 10,25
Paglia . . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 11.50 a 12,50

Cremona.

Maggengo . . . . L. 6,70 a 7,80
Paglia . . . . . » 3,40 » 3,80

Verona.

Trifoglio . . . . . L. 95 — a 110 —
Medica . . . . » 85 — » 105 —

Treviso.

Fieno . . . . . L. 7 — a 8,50
Paglia . . . . . » 3,10 » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 9,50 a 10,50
Paglia . . . . . » 3,50 » 3,80

Parma.

Fieno . . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . . » 3 — » 3,20

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 115
Id. di medica . . » 95 » 115

Reggio Emilia.

Fieno . . . . . L. 9 — a 10 —
Paglia . . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza dei mercati: Fieni si sostengono e cominciano a ricercarsi le sementi.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . . L 25 a 26
Barletta . . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Vini nuovi.

Camagna . . . . . L. 30 a 32
Vignale . . . . . » 32 » 38
Montemagno . . . . » 34 » 38
Moncalvo . . . . . » 33 » 38
S. Salvatore . . . . » 27 » 30

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . L. 19,50 a 22 —
Brindisi . . . . » 17,50 » 20 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 90 a 92
» biondo torchiato . » 77 » 78
Cera vergine . . . » — » —

Teramo.

Miele . . . . . L. 64 a 65
Cera . . . . . . » — » —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 1,26 a 1,28
2ª » » 1,14 » 1,16
Brescia al 100 . . » 10,25 » 1,60
Padova al mille . » 100 — » 105 —
Piacenza . . . » 10,50 » 11 —
Forlì . . . . » 97 — » 98 —

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,70 a — —
Cremona . . . . » 2,60 » —
Parma . . . . » 2,90 » 3 —
Piacenza . . . . » 2,60 » —

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 110 a 135
Sicilia . . . . » 90 » 115
Gallipoli . . . . » 80 » 90
Sardegna . . . . » 115 » 135
Riviera Ponente . . » 105 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 160
Calabria . . . . » 80 » 90
Toscana . . . . » 110 » 140
Abruzzi . . . . » 115 » 125
Romagna . . . . » 110 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 98 a 107

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 96 a 105

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . . L. 80 a 105

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 75 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 95 a 105
» mangiabile . » 88 » 92
Messina, mangiabili . » 80 » —

Andamento dei mercati: Trovano buon collocamento gli olii fini.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . L. — a —
Scarto . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Agrumi e frutta.

Genova.

Limoni . . . L. 5 — a 6 —
Aranci . . . . » 6 — » 6,50
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube di Sicilia . » 13,25 » 13,50

Bari.

Carrube . . . L. 14 — a 14,50
Mandorle . . . » 215 — » 216 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 18 » 19

Castagne.

Acqui, verdi . . . L. 10 — a 12 —
Racconigi . . . . » 13 — » 14 —
Saluzzo . . . . » 16 — » 17 —

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 80 — a — —
» » americano . » 79 — » — —
» » nazionale . » 77 — » 78 —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13|15 . » 4,75 » 5,75
» » 18|20 . » 6,75 » 7,35
Superf. d'ossa . . » 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16|13 % » 5,40 » 5,50
Nitrato soda . . . » 29,50 » — —
Solfato ammoniaca . » 32,50 » — —
Cloruro potass. 78|80 . » 21,75 » — —
» organico 95|99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . . » 5,75 » 6 —
Acido solforico 50|52 % » 3 — » 3,25

Pontedecimo.

Zolfo Gazzo . . . L. 16 — a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 78 — a 78,50
» inglese . » 78 — » 80 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 80 — a 82 —
» nazionale » 79 — » 80 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame continua a mantenersi sostenuto alla produzione; si hanno piccoli ribassi sulla seconda mano.

STABILIMENTO DI COSTRUZIONI MECCANICHE E FONDERIE

DIPLOMA D'ONORE

Esposizione Internazionale Milano 1906 39-35

FILTRAZIONE DEI VINI

Filtro olandese Carpenè a sacchi, munito di fornello solforatore, indicatore di livello, rubinetti, ecc.

(n. 492) a 6 sacchi (prod. giornal. ettol. 30) . .	L. 100 —
(n. 493) a 12 » » » 66) . . .	» 125 —
(n. 493) a 20 » » » 100) . . .	» 220 —
(n. 495) Sacchetti filtranti in tela speciale (40 × 50 cm.) caduno	» 1,20
(n. 496) Fodere per detti sacchi	» 0,60
(n. 497) Sacchetti filtranti in tela speciale (80 × 80 cm.)	» 2,50
(n. 498) Fodere per detti sacchi	» 1,30

Filtro Croze, un robusto sacco di tela speciale appositamente preparato, larghezza 70 cm. altezza 150 . » 3 —

Filtri conici in **mollettone bianco** di lana:

larghezza cm. 40 altezza 40	» 3 —
Id. cm. 40 altezza 70	» 5 —

presso **Casa Ottavi** — Casale o Bari.

PICCOLE ETICHETTE

in zinco e lastra di vetro, 7 × 5 cm.

Servono per cantine — frutteti — giardini, ecc.

Lire 12,00 al cento * Casa Ottavi - Casale

Telefono Interurbano : CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63 05.(45.113)

ANNO 52° CASALE MONF., 23 Dicembre 1906 Num. 51.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperimentale in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: Edoardo Parvopassu

Fascicolo 51 - 1906 — Vol. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. **10** —	Anno	L. **12** —
Semestre	» **5,50**	Semestre	» **6,50**

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi. ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. Ottavio Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *Vade mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. Aducco — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . . » 1 —
10. D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . » 1 —
13. E. Ottavi e A. Marescalchi — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. Poggi — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. Bruttini — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. Marescalchi — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. Poggi — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. Garofoli — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. Tamaro — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. De-Astis — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. Carpenè — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. Besana — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. Sansone — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. Conti — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 3 —
43. N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio*. . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del “ Coltivatore „ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3.50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4.50
68. L. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* (in prep.) » - —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà ([illegible] fascicoli) . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

SOMMARIO.

Consorzii fillosserici liberi od obbligatorii?

Il disegno di legge sui consorzii fillosserici, nel testo come fu presentato al Senato, non parla più dei consorzii liberi, ma considera solo il caso degli obbligatorii.

Noi ignoriamo quale opinione abbia in proposito il senatore Di Camporeale, che fu nominato relatore della legge, e se fra le varie modificazioni che egli si propone d'introdurre vi sia anche un articolo che ammetta l'esistenza dei consorzii liberi ed assicuri anche ad essi l'appoggio dello Stato. Frattanto è a nostra sicura cognizione che allorquando il disegno di legge verrà presentato alla Camera tale questione verrà sollevata da parecchi deputati.

Saranno in modo speciale i rappresentanti di regioni ove già oggi funzionano, e in modo più che soddisfacente, consorzii liberi aventi lo scopo precipuo di tener vivai, produrre presto moltissimi innesti col sistema delle forzature, e prepararsi infine sollecitamente alla ricostitu-

zione su radice americana. Cividale, San Colombano al Lambro, Voghera, Brescia, Alessandria, ne sono, fra altri, esempi degnissimi d'attenzione, come parecchi e non meno importanti ne ha la Toscana, ove il principio della libertà fu solennemente affermato, su proposta dell'on. Sonnino, alla grande riunione tenuta a Greve di Chianti il 10 dicembre 1905.

Alla sua volta la Società degli agricoltori italiani nelle sue adunanze generali di Roma (febbraio 1906) esprimeva identico voto e, approvando una proposta Cavazza, votava che al disegno di legge (che già era noto nelle sue linee generali, avendolo preparato la Commissione fillosserica) si aggiungesse un articolo formulato press'a poco così:

« Nelle provincie ove già funzionano consorzi antifillosserici sorti e mantenuti dalla libera iniziativa dei privati e delle amministrazioni locali, potrà loro esser affidato, su domanda del Consiglio provinciale, udito il parere della Commissione consultiva per la fillossera, lo stesso compito che spetta ai Consorzi obbligatori.

In tal caso non sarà applicata alcuna tassa sui territori vitati della circoscrizione dei consorzi liberi; ma questi dovranno giustificare di possedere i mezzi e le risorse sufficienti ed il necessario personale tecnico, per essere investiti delle stesse facoltà e fruire degli stessi aiuti da parte del Governo.

Tali Consorzi liberi potranno sempre trasformarsi in consorzi obbligatori secondo le norme della presente legge ».

È necessario, perchè il lettore abbia piena conoscenza di tale questione, rammentare che il disegno di legge preparato dalla commissione fillosserica considerava nel suo art. 1 il caso dei consorzii liberi già fondati e ammetteva l'esistenza di questi a fianco dei consorzii obbligatorii, sul

tipo di quelli pugliesi, che si tratta di estendere in tutte le regioni viticole del Regno. Orbene di tutto ciò non v'ha più traccia nella legge presentata il 27 novembre 1906 al Senato dal ministro di agricoltura.

Non sfuggirà ai lettori viticultori, specialmente delle regioni ove già funziona con successo e soddisfazione il Consorzio od altra consimile associazione libera, l'importanza della questione che sorge pel fatto dell'accennata esclusione. Essi penseranno probabilmente che l'intervento, non aspettato e non chiesto, del Governo, coll'obbligo dei Consorzii, coll'imposizione di una nuova tassa, colla tutela d'una sorveglianza governativa, potrebbe essere meno favorevolmente accolto dalle popolazioni viticole.

È bene tuttavia che la questione sia considerata imparzialmente, senza preconcetti, e tenendo calcolo di tutto. C'è un *prò* ed un *contro*.

È verissimo che al consorzio libero partecipa chi vuole, mentre alla costituzione di quello obbligatorio son tenuti tutti « quando la metà dei proprietarî di vigneti o dei terreni vitati d'un mandamento o d'un comune, possedenti almeno un terzo della superficie vitata, diano il loro assentimento ».

È verissimo che i partecipanti ai consorzii liberi non hanno l'obbligo fisso della tassa, e probabilmente non avranno altro versamento a fare, oltre a quello dell'azione di fondazione che, nel caso di parecchi consorzii esistenti, è di 25 lire.

È verissimo che i consorzii liberi — i quali, salvo pochissime eccezioni, pensano solo alla ricostituzione e rinunciano alla difesa dall'insetto — non avranno l'obbligo della vigilanza delle esplorazioni, e distruzioni, poichè l'art. 13 del disegno di legge presentato dall'on. Cocco Ortu dice appunto così: « Spetterà ai consorzii, oltre la

vigilanza contro la diffusione della fillossera, anche la esecuzione della relativa difesa nel territorio d'ogni consorzio ».

Tutto ciò sta bene, e costituisce, assieme al fatto della tutela e vigilanza governativa esercitata dai regi commissari, un complesso di vincoli che se furono tollerati in Puglia, potrebbero trovar seria resistenza nell'Alta Italia, più preparata all'esercizio delle libere associazioni cooperative e meno sofferente dell'intervento del Governo.

Di fronte a queste gravi obbiezioni, è però giusto enumerare i vantaggi. Intanto, per quel che è della cosa più ostica, la tassa, è da osservare — e già lo dicemmo sul *Coltivatore* — che essa non viene stabilita dalla legge in una lira per ettaro; ma si dice che « in nessun caso potrà eccedere la misura d'una lira ». Può dunque esser inferiore. E, nel caso di piccolissimi proprietarii, i quali possiedono meno d'1/4 di ettaro, la legge stabilisce l'esenzione.

Principio altamente democratico, che per la prima volta vediamo applicato, mentre tanto si parla e si declama a vuoto per la tutela e conservazione della piccola proprietà!

Vedansi poi i vantaggi dei viticultori consorziati in forza di legge. Viti americane e innesti pei loro vigneti, a prezzo assolutamente di favore: — ajuto largo e pronto del Governo per ogni iniziativa del Consorzio — difesa del territorio dalla fillossera, la quale difesa avrà, nel peggior dei casi, l'effetto di rallentare l'invasione. Se il Governo vuol sorvegliare e dirigere l'azione dei Consorzii, si prende anche a carico gli stipendii e le indennità dei R. Commissarii e dei Delegati tecnici direttori dei Consorzii.

I consorzii liberi dovranno invece pagarsi il personale direttivo, a meno che non trovino qualche bravo ed intelligente viticultore che si pigli tale incarico unica-

mente per amor del prossimo, cosa che in questo mondaccio è per lo più pagata colla più nera ingratitudine! Così le altre spese, per i locali, pel funzionamento amministrativo e contabile, per le adunanze delle commissioni consorziali e provinciali, sono dalla legge assegnate alle provincie ed ai comuni.

Di fronte a questi vantaggi è evidente che conviene andar guardinghi innanzi di condannare in blocco il concetto dei consorzii obbligatorii.

Noi continuiamo a credere che essi debbano istituirsi ovunque il deficiente spirito cooperativo renderebbe meno facile e meno sollecita la costituzione dei consorzi liberi. Ma non vorremmo certo che questi ultimi fossero considerati quali ribelli, e come tali respinti e disconosciuti dallo Stato: parci che anche alle libere e spontanee associazioni, specie se sorgono in *zone abbandonate*, il Governo debba conservare le sue sollecitudini ed i suoi aiuti di danaro e di viti.

E. Ottavi.

Note di stagione

Ancora della semina granoturco sistema Dalfiume. — Terricciati sui medicai.

In una delle passate note (vedi *Coltivatore* n. 45 pag. 581) dopo aver descritto il sistema Dalfiume per la semina del frumentone, promisi terminare la nota a momento opportuno, cioè in primavera.

Siccome però qualche agricoltore si è rivolto a me ed al giornale per avere, subito, le indicazioni complete, eccomi a soddisfare il desiderio espresso nella forma più semplice.

Alla primavera e precisamente nel giorno in cui si dovrà seminare il granoturco avremo il campo nelle condizioni seguenti: solchi diritti e profondi dai 20 ai 25 centimetri nei quali, prece-

dentemente, sarà stato distribuito il letame, quanto più *maturo* possibile.

A questo punto una donna, camminando all'indietro, farà scorrere la punta della zappa leggermente sui due fianchi del solco, in modo da formare entro lo stesso due piccoli *solchetti* distanti uno dall'altro dai 20 ai 25 centimetri.

Fatto ciò, senza attendere che il sole dissecchi la terra smossa, un uomo seminerà il granoturco nei detti due solchetti, procurando che nessun seme vada fuori della prescritta linea.

Un'altra donna, pure con la zappa, coprirà in modo uniforme, togliendo la terra dalla cima della porca.

I vantaggi di un tale sistema sono così evidenti che mi sentirei dispensato dall'illustrarli se non temessi l'opposizione, altra volta sollevata.

Il granoturco viene a linee abbinate, a distanza, tra le interfile, da 80 a 90 centimetri, dimensioni queste che, costantemente e da anni molti, mi diedero i migliori risultati.

Le radici hanno a loro disposizione, nel momento in cui la pianta ha i maggiori bisogni, una sufficiente provvista di elementi utili e si può seminare con qualsiasi stagione e nelle peggiori condizioni, non essendovi più la necessità d'entrare nel campo con gli animali.

Un' ora di sole in aprile e, meglio ancora, in maggio è sufficiente a far diventare bianca le terra così da permettere, senza danno, di eseguire le operazioni sopra indicate mentre occorrerebbero molti giorni, usando degli animali.

Ricordo che alcuni anni fa vidi seminare, stupendamente, anche con l'acqua sulle carreggiate, mentre i vicini, con perdite sensibili, dovettero ritardare un 15 ed anche 20 giorni.

Qualche critico superficiale ha ripetuto che così *faceva suo nonno* e che il battesimo di sistema Dalfiume non era giusto.

É vero: anche i nostri vecchi, data una cattiva primavera, seminavano nel solco ma i lagni si ripeterono, per più ragioni:

1° se si aveva letamato, il granturco, a contatto del letame, accusava danni non lievi;

2° il seme andava troppo profondo e riesciva eccessivamente coperto e il solco mai sufficientemente appianato;

3° se la crosta si era fatta abbastanza grossa, ciò che spesso avviene in primavera, il granoturco stentava a germinare.

Date queste differenze tra il vecchio e il nuovo sistema, è ben giusto che l'innovatore vi abbia dato il suo nome.

.:.

L'uso dei concimi fosfatici ha fatto sì che si trascurano completamente i terricciati che una volta da soli si usavano, in copertura, sui medicai.

Chi ha modo di farne, o con terriccio di fosso o con spazzature stradali, avrà sempre il tornaconto di usarne dove più sofferenti riscontra i prati artificiali, e dove ha intenzione prolungarne l'esistenza.

Una buona terricciata fa risentire la sua influenza per parecchi anni, tanto più se nei susseguenti non si dimentica una discreta concimazione fosfatica.

Si allarghi un po' più la mano nella somministrazione di concimi fosfatici, così nel frumento come nella canapa e nelle barbabietole e se si ha della terricciata la si impieghi *anche* nei medicai più *bisognosi*.

E. Petrobelli.

La maturazione dei formaggi a zero gradi

ESPERIMENTATA IN AMERICA

Potrà far meraviglia a qualche casaro europeo l'affermazione che anche a zero gradi un formaggio possa avviarsi normalmente alla maturazione, ma poichè oggi dall'America, e precisamente dagli Stati Uniti, ci informano che numerose e ripetute esperienze stanno in modo assoluto ad attestare il fatto, a noi del vecchio mondo non resta che prestar fede e discutere, e forse anche, sino ad un certo punto, tentare di battere strada analoga.

A segnare l'indirizzo di esperienze che sembrano a noi urtare contro i più elementari concetti di tecnica e di scienza — (scienza dell'oggi almeno) — casearia, stavano per gli esperimentatori

americani alcune interessanti scoperte che, accolte con qualche diffidenza in Europa, aprirono invece per essi orizzonti nuovi.

Nel bollettino del 1897 (*Annual Reporter*) della Stazione agraria sperimentale di Wisconsin negli Stati Uniti i dottori Babcoell e Russell sostenevano di avere scoperto nel latte appena munto un enzima di natura analoga alla tripsina del succo pancreatico, atta quindi a solubilizzare attivamente la caseina, e ne seguiva logica la conclusione che nella maturazione dei formaggi siffatto energico principio attivo avesse dovuto concorrere nel determinare la solubilizzazione della caseina.

Dall'altra parte gli stessi Babcoell e Russell richiamavano l'attenzione sopra la ricchezza del comune caglio in pepsina, e giungevano senz'altro alla conclusione che la maturazione dei formaggi non era opera essenziale di microorganismi, come sino allora avevano sostenuto quanti fra noi si erano occupati di caseificio teorico, ma bensì era dovuta all'azione diretta della galattasi e della pepsina, assecondate a loro volta nel loro compito da parte dei microorganismi lattici. Questi, creando nell'interno della pasta dei formaggi in maturazione uno spiccato ambiente acido, determinano le condizioni ottime per l'agire soprattutto della pepsina, la quale, come è noto, discioglie le sostanze albuminoidi soprattutto in presenza di acido cloridrico. É risaputo però anche come alcuni acidi organici, quali il citrico, il malico, il lattico, ecc. possano sostituire l'acido minerale e non affievolire eccessivamente l'attività di questo enzima.

Fondati sopra simile nuovo concetto, avanzarono a corollario della nuova teoria l'idea della possibilità di ottenere la maturazione dei formaggi all'infuori d'ogni intervento di vita microbica. A sostenere la loro ipotesi facevano valere i dati analitici raccolti nell'analisi di due formaggi vecchi tipo Cheddars, fabbricati con lo stesso latte e nello stesso modo, ma l'uno impregnato di formaldeide e poi ancora conservato per 6 mesi in un'atmosfera satura dei vapori dello stesso antisettico, l'altro fabbricato e maturato in condizioni normali.

Mentre, dopo sei mesi di conservazione, il secondo accusava oltre il 30 per cento di caseina solubilizzata, il primo, che a priori si sarebbe creduto del tutto privo di composti azotati

solubili, come risulta essere la cagliata fresca, diede invece all'analisi oltre il 15 per cento di caseina digerita. Per quanto la trasformazione della sostanza azotata avesse proceduto più lentamente, tuttavia una trasformazione già assai accentuata si era determinata, per cui valeva a dar fede alla nuova ipotesi.

Altre geniali esperienze che seguirono misero poi anche chiaramente in evidenza l'ufficio diretto della fermentazione lattica. In formaggi abbandonati all'inizio della maturazione alla normale trasformazione dello zucchero di latte in acido lattico, poi imbevuti di sostanze antisettiche, in guisa da arrestare per il seguito della conservazione ogni altra attività microbica, ebbero dopo 6 mesi di conservazione oltre il 20 per cento di caseina trasformata in composti azotati solubili.

La maturazione dei formaggi tipo Cheddar non sarebbe quindi altro in essenza se non una normale digestione determinata artificialmente fuori dallo stomaco degli animali viventi. Gli stessi principi attivi, galattosi, per loro natura analoga alla tripsina del pancreas e alla comune pepsina sarebbero chiamate insieme ad agire, ma non più in ambiente ricco di acido cloridrico, bensì impregnato con acido lattico per opera dei microorganismi.

In virtù di questa nuova logica interpretazione del discusso fenomeno della maturazione dei formaggi, un primo consiglio utile doveva derivare alla pratica, in lotta giornalmente con gli importuni ospiti invisibili dei formaggi, cause dirette di ogni cattiva maturazione.

Poichè è noto come a temperatura mantenuta intorno a zero gradi viene pressochè per intero paralizzata la vita di ogni sorta di microorganismi, mentre si svolge ancora in misura non indifferente l'azione dei fermenti amorfi, quali pepsina, tripsina, e simili, nasceva spontanea la proposta di maturare i formaggi in celle frigorifere mantenuti entro i limiti che la pratica, informata a simile concetto teorico, avrebbe suggerito.

Da qui il seguirsi presso varie Stazioni agrarie sperimentali degli Stati Uniti di esperienze di maturazioni a zero e sotto zero gradi. Ricorderemo i lavori delle Stazioni di Iowa e di New York, ma non entreremo a descrivere se non l'ultima classica esperienza condotta presso l'Ufficio centrale delle Stazioni agrarie sperimen-

tali dell' Unione Americana a Washington, da parte di Clarence e Lane.

Tre tonnellate — la tonnellata inglese-americana corrisponde a 1016 Kg. — di formaggi freschi furono acquistate appartenenti a tre tipi diversi, i più comunemente fabbricati nel paese, Cheddars, Flats e Jonug Americas. Questi, in numero di cento cinquanta, furono divisi in 3 lotti e conservati rispettivamente a 28°, 32 e 40° gradi Fahrenheit, che tradotti in gradi centigradi corrispondono a — 2.2° + 1,1° + 4.4° gradi. Nel corso dell'esperienza i singoli formaggi vennero esaminati ogni due mesi da una giurìa costituita da uomini della pratica e da uomini della scienza, e gli esami si vennero ripetendo per la durata di otto mesi. L'analisi chimica naturalmente venne seguendo l'esperienza in tutto il suo svolgersi.

Tralasceremo di toccare nei dettagli le cifre ed i dati raccolti nei 250 giorni dell'esperienza, e giungeremo senz'altro alle conclusioni che riferiremo in cifre, così come le incontriamo nella relazione ufficiale. Essendosi usato nella classificazione dei singoli formaggi il sistema dei punti, adottando il 100 come massimo, alla fine dell'esperienza in media i formaggi tipo Cheddars conservati rispettivamente alla temperatura di + 4.4 + 1.1 — 2.2 raccolsero 99.1, 98.05 e 97.9; i formaggi tipo Flats alla loro volta ebbero punti 93.9 — 94,1 — 92.02; ed infine ai formaggi tipo Joung Americans toccarono punti 98.7 — 98.2 — 97.2.

Questi numeri adunque, mentre sembrano consigliare l'adozione d'una temperatura intorno ai 2 gradi centigradi come l'ottima per la maturazione dei formaggi dei tipi ricordati, stanno però anche ad attestare che in realtà ben limitate differenze si ebbero nei tre diversi ambienti di maturazione, sebbene uno di questi si fosse mantenuto di oltre un grado sotto zero.

Aggiungerò anzi a questo proposito che un quarto lotto costituito con poche forme dei tre varii tipi venne conservato per gli otto mesi a 15 gradi sotto zero. Alla fine del periodo di conservazione anche nei formaggi di quest'ultimo lotto i caratteri specifici dei formaggi maturi erano già decisamente presenti; tuttavia pressochè tutti presentavano nella struttura della pasta difetti dovuti evidentemente all'azione di così bassa temperatura.

Primo vantaggio che segue immediato adottando questo nuovo metodo di maturazione è la forse completa eliminazione degli scarti.

La nuova pratica dirà a suo tempo quali nuovi inconvenienti siano da temere nelle maturazioni a zero gradi, ma sembra lecito asserire che non saranno mai così numerosi e gravi in confronto a quanti oggi porta seco la maturazione alle temperature normali. Certo è che l'importuno gonfiore, causa principale di guai in tutte le casere del mondo, verrebbe battuto in breccia e decisamente vinto, come quello che più specialmente è dovuto alle alte temperature, favorevoli più che mai ai microorganismi produttori di gas.

Secondo risultato utile riesce la diminuzione della perdita in peso. A tale riguardo già si è constatata una sensibile differenza nei confronti istituiti nel corso delle esperienze che ci interessano fra i formaggi conservati a 4-4 gradi di fronte a quelli mantenuti a 1-1 gradi sotto zero, Mentre i primi, in capo agli otto mesi di maturazione, ebbero dal 6 al 9 per cento di perdita in peso, gli ultimi si mantennero nei limiti del 1 al 1 1[2 per cento.

Dinanzi a questi dati cosa concluderemo noi fabbricatori di formaggio italiani?

In primo luogo una premessa. Oggi i mercati americani ed inglesi domandano con sempre crescente insistenza un tipo di formaggio dolce nazionale, che vada a tener luogo, sino ad un certo punto, dell' Emmenthal svizzero d'importazione. La maturazione del Cheddars a zero gradi raggiunge perfettamente lo scopo.

Ecco quindi che il produttore di tipi di formaggio americani viene direttamente sollecitato a battere la strada nuova, anche all'infuori dalla spinta che a lui può venire dalla certezza di non assistere mai più all'increscioso spettacolo di formaggi destinati ogni giorno ad aumentare di volume, ma diminuire di peso e disastrosamente di qualità.

Ma potremmo noi aspirare di veder giungere a maturità commerciale i tipi nostri di formaggio, quali il grana ed il caciocavallo? Per quanti anni i nostri grana dovrebbero soggiornare in casere mantenute a zero gradi? E come poi occhierebbe l' Emmenthal?

Questi che avanzo sono dubbi che con me condividerà la grande maggioranza dei lettori, ma mi si permetta di ricordare come l'esperienza pratica più d'una volta ha riserbato sorprese talora anche graditissime, le quali, ragionando in base a teoria e sia pure a buon senso, non si sarebbero mai potute intravedere.

Auguriamoci quindi che in Italia pure un'esperienza secondo questo indirizzo sia tentata, e che ci sia dato di cimentare se non trenta quintali di formaggio italiano almeno una decima parte di tanto numero col freddo pungente della temperatura del ghiaccio.

Lodi. Dott. G. SAMARANI.

Per una settimana agricola annuale a Roma

Le manifestazioni della vita e del movimento agrario nel nostro paese, che già hanno un certo grado di intensità, fanno capo a diversi gruppi di istituti, enti, associazioni i quali procedono però con azione quasi sempre slegata e quindi tanto più debole.

Si potrebbe ad esempio, per avvicinarli di più e per smussare il carattere regionale che anche in questo caso è così accentuato, fare in modo che le grandi riunioni ed assemblee delle più importanti associazioni agrarie e delle Federazioni, cadessero tutte in uno stesso periodo di tempo. Così gli uomini migliori, che per le vie più diverse si dedicano alla agricoltura italiana, avrebbero anche modo di meglio conoscersi, confortarsi, ritemprarsi per le lotte, fondere le loro idee e sopratutto compiere quelle grandi manifestazioni collettive, indispensabili oggi per imporsi al paese ed ai poteri costituiti.

Mi conforta in questa mia proposta, l'esempio che ci dà la Francia.

A Parigi tutti gli anni in occasione del *Concorso agricolo generale* (una specie di esposizione agricola generale che ha luogo in marzo), si tengono numerosissime assemblee, congressi, riunioni di carattere agricolo. Quest'anno ad esempio, dal 12 al 20 marzo se ne sono tenute diciannove, delle quali accenno alle più importanti:

Sessione della Società degli agricoltori di Francia. — Idem dei viticultori di Francia. — Assemblea generale della Società nazionale di incoraggiamento alla agricoltura. — Idem della associazione dei professori dipartimentali di agricoltura. — Idem della Unione centrale dei sindacati agricoli. — Idem. della Associazione generale della stampa agraria. — Idem. della Associazione del personale delle Scuole pratiche di agricoltura, ecc. ecc.

Se non erro, a Berlino pure, vi è un periodo annuale di adunanze e congressi.

In Italia non abbiamo che un piccolo germe di una azione collettiva così intensa.

A Roma, in fine di febbraio, viene indetta annualmente la Assemblea della Società degli agricoltori italiani: disgraziatamente però è poco numerosa, perchè gli agricoltori che comprendano l'utilità di associarsi e poi di prendere parte attiva alla vita dei sodalizii sono ancora pochi.

Da quando poi esiste l'Associazione delle Cattedre ambulanti di agricoltura, anche l'assemblea e congresso di queste, fu tenuta a Roma nello stesso periodo, ad eccezione di quest'anno.

Ecco dunque il germe, il nucleo.

Ma in Italia abbiamo altre organizzazioni importantissime, purtroppo sbandate qua e là.

Mi sembrerebbe molto opportuno, ad esempio, che le Associazioni cooperative tenessero un congresso annuale, che potrebbe essere un complemento dell'assemblea della Federazione italiana dei consorzi agrari di Piacenza, che potrebbe forse essere tenuta a Roma nonostante che questa non sia la sede della società.

Anche i Comizi agrari hanno costituito recentemente una Federazione, la quale però tiene i congressi qua e là per l'Italia, in occasione specialmente di altre riunioni maggiori.

Pure recente è l'Associazione nazionale fra i laureati delle Scuole superiori di agricoltura, ma ha la sua sede a Firenze ed in quella città tiene le riunioni.

Cosicchè chi volesse un po' seriamente partecipare alla vita associazionista agraria italiana, dovrebbe viaggiare un po' tutto l'anno, ora a Roma, ora a Piacenza, ora a Firenze ed in altre città ancora. Che cosa succede invece? Quasi tutti se ne stanno

a casa, per economia di tempo..... e di quattrini; le riunioni ed i congressi riescono sempre una meschina cosa e senza dubbio il progresso agrario, a cui concorre il contagio dell'esempio, l'emulazione, l'istruzione, ecc., va più a rilento.

Noi ci auguriamo quindi che a cominciare dal prossimo anno, si possa avere in fine febbraio una prima grande settimana agricola di Roma, come la Francia ha la *semaine agricole de Paris*. Giriamo la proposta agli interessati (1).

E siamo certi che da questo grande avvenimento annuale, oltre che l'agricoltura, se ne avvantaggierà un pochino anche l'unità morale del nostro paese: ce n'è tanto bisogno!

Rimini, settembre 1906.

Dott. PAOLO FRIZZATI.

La conservazione delle frutta invernali

IN FRUTTAIO E IN FRIGORIFERI

Il *fruttaio ordinario* deve essere un ambiente asciutto, fresco e a temperatura per quanto possibile costante. A tal ufficio potrà bene prestarsi una camera a nord di uno dei piani superiori della casa, le cui finestre siano munite di fitta rete metallica e di doppi serramenti. Volendo poi fare le cose con maggior razionalità, si dovranno munire i muri interni della camera di contro-parete in legno, distante un 15-20 centim. dai muri stessi, spazio che verrà riempito con sabbia; e ciò per avere un ambiente che mantenga una temperatura costante, al quale scopo è pure bene provvedere la camera in parola di pavimento in legno.

Tutt' all' ingiro delle pareti di questa camera, così trasformata, si disporrà una serie di piccoli palchi distanti fra loro una trentina di centimetri, e larghi 50 circa, formati da tavole lunghe un metro, le quali verranno poste lungo l'ossatura di ogni singolo palco, le une di seguito alle altre, lasciando fra loro uno spazio

(1) Il *Coltivatore* trova ottima la proposta e fa voti che sia presto attuata e costantemente seguita. *N. d. R.*

di 3-4 centim. per la miglior circolazione dell'aria. Al soffitto invece si potranno assicurare tanti fili di ferro zincato ad un 20 (venti) cm. di distanza per potervi appendere l'uva.

Inoltre ogni anno avanti di disporvi le frutta, lo si disinfetterà accuratamente con uno dei soliti sistemi e dopo essere poi stato sufficientemente arieggiato sarà pronto a ricevere il prodotto da conservarsi.

Nel fruttaio le frutta si dispongono ordinariamente sui palchi correnti lungo le pareti. Esse si possono mettere stratificate su paglia senza che si tocchino, spargendo su ogni strato un po' di calce. Buonissimi sistemi di conservazione pure sono: l'immersione nella sabbia, l'avvolgimento in carta setacea, l'immersione in paraffina e, secondo il Mancini, l'immersione in gomma arabica molto densa (1 kg. di gomma per ogni 4-5 litri d'acqua).

Però quando le frutta sono riposte in fruttaio, non vanno abbandonate, se si vogliono evitare spiacevoli sorprese. Quindi, almeno una volta alla settimana, si dovranno ispezionare diligentemente, per poter immediatamente allontanare quelle che accennassero a guastarsi. Converrà mantenere l'ambiente costantemente nelle volute condizioni: così, in caso di umidità eccessiva, spargeremo tosto sul pavimento calce viva in polvere, si faranno frequenti fumigazioni di zolfo per impedire lo svolgimento delle muffe e si dovrà, per quanto è possibile, mantenere l'ambiente al buio, salvo pel tempo occorrente alle ispezioni settimanali.

Nei frigoriferi. — Il sistema ora detto di conservazione è generalmente in uso particolarmente presso i coltivatori ed i piccoli commercianti in frutta; mentre i grandi produttori o negozianti o stabilimenti, all'estero, in America specialmente, conservano la frutta per mezzo dei « frigoriferi », dei quali verremo ora appunto dicendo.

Invero la scienza cammina e l'intelligente industriale spesso e volontieri approfitta dei nuovi ritrovati, cui invece restio ed impassibile resta il contadino, cosicchè quegli arricchisce e l'altro stentatamente può campare la vita lavorando senza direzione e senza criterio, come sempre ha visto a fare e per un poco purtroppo ancora si farà; perchè mentre noi si sta predicando e

ripredicando in gran parte al vento, per diffondere le pratiche razionali atte a difendere e proteggere il nostro coltivatore dalla concorrenza di altre contrade, quei coltivatori, forse più fortunati, ma certo più istruiti, mandano da lontane contrade prodotti migliori ed a minor prezzo sui nostri mercati.

E ciò essenzialmente perchè mentre, ci sia concesso il dirlo, noi si perde molto tempo per ottener ben poco, colà la scienza e l'industria e l'agricoltura si danno la mano e sorgono potenti e maestosi i « Frigoriferi » a dar quasi il colpo di grazia ai nostri meschini fruttai!

Qual contrasto!

Da un lato il nostro contadino con misere stanzuccie orribilmente tenute, alle quali si fa l'alto onore di dare il nome di « Fruttaio » coi prodotti da conservarsi messi alla rinfusa e senza alcuna regola; e dall'altro, l'industriale, e altri coltivatori non esitano a impiantare potenti e maestosi « impianti frigoriferi », divisi e suddivisi, secondo i diversi prodotti che si devono conservare, in molte sezioni, ognuna delle quali è costantemente mantenuta nelle condizioni più adatte pel prodotto da conservarsi, il quale vien riposto col massimo ordine e cura, continuamente ispezionato ed oggetto di continue esperienze e studi per renderne le condizioni di conservabilità sempre migliori.

E dire che la prima idea dell'utilizzazione dei frigoriferi, per la conservazione dei prodotti agrari, la si deve ad un agricoltore: al giardiniere F. H. Böttcher di Amburgo, il quale, onde poter presentare al Re di Prussia fiori fuori stagione, allora non esistendo ancora frigoriferi, s'era servito all'uopo del ghiaccio e del sale; ed ora, dopo averne avuto l' idea ed averla sperimentata buona, il coltivatore s' è arenato ed ha lasciato libero il passo all' industria, senza nemmen curarsi, al meno da noi, di approfittarne per qualche cosa!

L'America (gli Stati-Uniti, il Canadà, la Repubblica Argentina, specialmente) prima di tutte, senza tante parole, compresa l'utilità dei frigoriferi, si diede subito all'applicazione pratica su vastissima scala, ciò che or le permette di far concorrenza a tutti i nostri prodotti europei. In Europa poco si fece, se se ne eccettua l'Inghilterra e la Germania; in Italia, ch'io sappia, solo da poco

s'iniziarono i primi passi, cogli impianti della Ditta Gondrand e Mangili di Milano, e coi magazzini frigoriferi della Darsena a Genova.

Per tanto, si pensi quanto pei coltivatori italiani sia doloroso e vergognoso ad un tempo, il constatare come le nostre frutta, le quali per bontà di gusto non temono confronti, vengano sostituite nei principali centri d'esportazione da frutta dell'America e dell'Australia, che per essere prima state ben conservate prima in terra negli stabilimenti e poi per mare, durante il viaggio, nei battelli-frigoriferi, suntuosamente imballate, si presentano al compratore con aspetto molto migliore delle nostre, conquistando ogni giorno più la prevalenza sui mercati mondiali.

Solamente dalla Florida si spediscono a Nuova-York tali quantità di fragole da poterle, conservate nei frigoriferi, vendere per otto mesi consecutivi.

All'esposizione di Parigi del 1900 il Canadà e gli Stati Uniti esposero, in frigoriferi appositamente ivi impiantati, delle collezioni di pere e mele, che raccolte nell'ottobre del 1899 si conservarono benissimo fino a tutto l'agosto del 1900.

Come si vede, la conservazione delle frutta con questo sistema riesce a meraviglia. La durata della conservazione, è diversa a seconda della qualità, non solo, ma a seconda della varietà della frutta stessa, infatti alcune varietà di mele si conservarono bene anche per due anni, mentre altre solo per pochi mesi. I dati che abbiamo in merito non sono sempre concordanti, ma ciò dipenderà forse dai diversi sistemi frigoriferi usati, dalla diversa temperatura alla quale si conservano e alle maggiori o minori cure che si hanno per le frutta stesse e al campo e nello stabilimento frigorifero.

Per dare un'idea della durata della conservazione con questo sistema, ecco i seguenti dati del Krüger:

	Temperatura di conservazione	Durata della conservazione
Pere	da + 2° a + 4°	3-4 mesi
Mele	» 0° » + 1°	10-12 mesi
Pesche	» 0° » + 1°	2-4 settimane
Susine	» + 2° » + 4°	2-6 »
Aranci	» + 2° » + 4°	6-8 »
Fichi	» + 2° » + 4°	3-4 »
Ciliegie	» + 2° » + 4°	4 »
Uva	» + 2° » + 4°	6-8 »

Dall'esposto facile risulta al coltivatore la convinzione di mettersi una buona volta a pensare seriamente ai proprii interessi, di lasciare la vecchia strada per seguire quella che la scienza ci vien additando, chè l'agricoltura, madre di tutte le arti e di tutte le scienze, fonte di ogni benessere, di ogni prosperità e ricchezza, è da noi troppo negletta e non ha finora fatti che pochi passi sulla via di quell' incessante ed incalzante progresso che altrove la sospinge e la sorregge, portandola a quell' altezza cui ha diritto di aspirare e raggiungerà anche presso di noi un dì, se alla face della scienza non vorrà chiudere gli occhi l'agricoltore.

Podgoritza (Principato del Montenegro).

Dott. Italo Paviolo.

L' industria dei profumi dai fiori

L' industria della estrazione dei profumi dai fiori freschi, potrebbe essere fonte di ingentissimi lucri pel nostro paese, come lo è per la Francia, dove, la sola città di Grasse, che non conta più di 12,000 abitanti, possiede una ventina di officine, che danno lavoro a quasi 5,000 operai, uomini, donne e ragazzi e che produce per circa 20 milioni di franchi all'anno di materie prime per la profumeria, che vengono esportate nel mondo intero.

A prima vista non si comprende come questa ricchissima industria (originariamente fondata da italiani) abbia potuto svolgersi così mirabilmente ed esclusivamente in terra francese, mentre noi possediamo un territorio vastissimo, che da Ventimiglia va fino a Chiavari, senza parlare di altre favorevolissime posizioni della provincia di Napoli e dell'Italia meridionale in genere, dove avrebbero potuto stabilirsi, svolgersi e prosperare centinaja di officine ed avere noi un monopolio, ora esclusivo dell' industria francese.

Chi però si addentra nei segreti dell'industria, facilmente comprende le ragioni del suo meraviglioso sviluppo e chi è italiano,

ancor meglio comprende, come nel nostro paese l'origine e lo sviluppo di simile industria sarebbero stati impossibili.

Anzitutto bisogna notare che l' industria della profumeria è basata sulla distillazione delle essenze, per cui nelle stagioni dei fiori, a Grasse e dintorni, sono continuamente in attività migliaja di alambicchi d' ogni sistema, d' ogni forma, d' ogni dimensione.

Si distillano centinaia e migliaja di chilogrammi di fiori giornalmente, si lavorano centinaja di migliaja di litri d'alcool, si spediscono centinaja di tonnellate di prodotti greggi e lavorati, senza che il fisco e la finanza si intromettano menomamente nelle operazioni degli industriali.

Sarebbe ciò possibile in Italia, con le leggi fiscali, con le esigenze burocratiche, con le vessazioni d'ogni sorta a cui sono sottoposte tutte le industrie estrattive e specialmente quelle, che come veicolo principale impiegano l'alcool?

Un esempio concludentissimo ce lo forniscono i floricultori di Taggia e di San Remo i quali producono migliaja di chilogrammi di ottime e soavissime violette, che per la loro buona qualità sono specialmente ricercate e facilmente vendute sul mercato di Grasse, mentre se ne potrebbero ottenere dei prodotti di particolare finezza, se fossero lavorate *fresche* sul luogo di produzione.

Lo scrivente ricorda appunto il caso di un piccolo distillatore e profumiere di San Remo, certo Aicardi, il quale, circa 30 anni or sono aveva fondato una piccola officina per la lavorazione delle violette. In breve tempo il suo prodotto si fece rimarcare per la sua qualità superiore e per la sua finezza e parecchi fra i grandi profumieri di Londra, Parigi e Berlino andavano a gara nel disputare la sua produzione.

Ma egli stesso mi confessò, che non potendo resistere alle smodate esigenze del fisco, fu obbligato a cessare la lavorazione delle violette, trovando maggior convenienza di mandarle sul mercato di Grasse.

Ora poi l' industria dell'estrazione dei profumi è in via di completa trasformazione in causa dell' impiego, quali solventi, degli idrocarburi, i quali rimpiazzeranno in breve il grasso di maiale (anche questo, prodotto italiano, che la Francia deve importare

da Bologna e da Parma) fin quì usato per l' estrazione d' alcuni speciali profumi.

Anche in tal caso, l'industriale italiano si troverebbe in istato di grandissima inferiorità rispetto al francese per la differenza nel prezzo degli idrocarburi stessi, (benzina, etere di petrolio) i quali in Italia sono sottoposti ad una tassazione assai più elevata della francese.

Onde favorire adunque lo sviluppo dell'industria dell'estrazione dei profumi dai fiori, sarebbe necessario a mio avviso:

1° Concedere ai fabbricanti il libero uso dell'alcool, con esenzione di tassa, qualora sotto determinate cautele venisse denaturato con essenze od impiegato nella distillazione e nella preparazione dei profumi.

2° Concedere gli idrocarburi destinati all'estrazione dei profumi, con completa esenzione di dazio.

3° Sollevare da ogni imposta per lo spazio di 10 anni, quelle fabbriche di profumeria, che venissero fondate entro una determinata zona.

4° Destinare premî in denaro a coloro che estendessero la cultura dei fiori specialmente destinati alla profumeria.

Tali fiori sarebbero:

L'Arancio amaro (*Citrus bigarodia*); la Rosa (*Rosa damascoana*); la Gaggia (*Acacia Farnesiana*); la tuberosa (*Narcissus Polyanthus*); il Gelsomino (*Iasminium Hyspinicum*); la Violetta (*Viola Marlii*); la Reseda (*Reseda odoratissima*); la Gionchiglia (*Narcissus odoratus floa*); oltre poi alle piante aromatiche, quali la *Menta piperita*, la *Lavanda*, lo *Spigo*, il *Rosmarino*, il *Timo*, l'*Assenzio*, il *Geranio*, l'*Anice*, il *Finocchio* ecc.

Per la cultura di molte piante aromatiche benissimo si presterebbe l'alto Piemonte, che già ora produce piccola quantità di *Menta*, *Lavanda* ed *Assenzio* di eccellente qualità, mentre invece per la coltivazione dei fiori per profumeria, del *Geranio*, della *Menta* ecc., moltissime località del litorale mediterraneo, da Ventimiglia fino a Genova ed anche oltre, fino a Spezia, nonchè moltissime località in provincia di Napoli, bene si presterebbero.

Per dare un'idea approssimativa dell' importanza industriale di Grasse, basta sapere che vi si lavorano annualmente:

circa	4 milioni	di chilogrammi	di fiori	d'arancio
»	3 »	»	»	di rose
»	2 »	»	»	di gelsomino
»	400 mila	»	»	di euberose
»	300 »	»	»	di violette
»	100 »	»	»	di gaggia
»	100 »	»	»	di reseda
»	20 »	»	»	di gionchiglia

oltre ad altre qualità di fiori di minor importanza e ad una immensa quantità di piante aromatiche.

Quest'anno, dato lo scarso raccolto, i fiori d'arancio si pagarono al prezzo di fr. 2 a 2,50 al chilog., ma in annate normali si pagano da L. 1,25 a 1,50 e facilmente si comprende l'importanza e la ricchezza di questa cultura, quando si pensi che un allbero all'età di 10 anni può produrre circa 30 chilog. di fiori, che tale produzione continua ininterrottamente fino a che l'arancio raggiunge l'età di 50 anni ed anche più.

Perciò particolare incoraggiamento meriterebbe la cultura dell'*arancio amaro* o bigarade, specie sulla riviera di Genova, dove l'arancio dolce produce frutti di qualità scadente, che non possono competere con quelli della Sicilia, della Spagna e della California. L'arancio amaro invece, dai cui fiori, per mezzo della distillazione, si produce il neroly (essenza di fiori d'arancio) prodotto ricercatissimo e di facilissimo smercio perchè di grande e necessario consumo per i fabbricanti di profumerie e specialmente di acqua di Colonia, sarebbe assai più rimunerativo, se esistesse sulla stessa riviera una qualche distilleria.

Anche il rosmarino, che cresce spontaneo tanto sulle Alpi che sull'Appennino e che trovasi largamente nella Maremma Toscana, potrebbe produrre ottima essenza, certo migliore di quella che si produce in Dalmazia e nei dipartimenti francesi del Gard e del Hérault e se ne dovrebbe con tutti i mezzi incoraggiare la distillazione.

Troppo lunga sarebbe la dettagliata enumerazione di tutti i prodotti del suolo che con successo si potrebbero in Italia coltivare per uso dell'industria della distillazione, ma mi propongo di

trattare in seguito di ogni singolo prodotto, dimostrando l'immensa utilità che l'Italia potrebbe ricavare da simili coltivazioni.

Da molti si obbietta la difficoltà di trovare in Italia abili maestranze per lo sviluppo di un'industria, che richiede tanta accuratezza nei lavoratori e tanta scienza unita a tanta pratica nei direttori d'officina. Ma a questo possiamo rispondere, che almeno due terzi della mano d'opera che funziona nelle officine di Grasse è costituita da italiani i quali, se ben diretti, diedero sempre prova di possedere una meravigliosa forza di assimilazione. riuscendo a compiere i lavori più difficili e più delicati.

Tutti i governi d'Europa, consci della immensa utilità che può ricavare l'agricoltura dall'industria della distillazione, ne incoraggiano con tutti i mezzi lo svolgimento e già vediamo gli immensi progressi fatti dalla Germania negli ultimi anni, con le sue importantissime distillerie di Lipsia, Berlino, Magdeburgo ecc.

Ora in Germania e specialmente in Sassonia, si vedono centinaja di ettari di terreno coltivati a rose, violette, anice, finocchio ecc., con immensa utilità degli agricoltori e degli industriali.

Anche la Russia fa continui sforzi onde introdurre le coltivazioni dei fiori nelle provincie della Crimea con ottimo successo, senza parlare delle estesissime coltivazioni di anice, che formano la ricchezza di parecchie provincie del Baltico, e che dànno un'essenza, ritenuta la migliore del mondo.

La Spagna pure fece passi di gigante ed i prodotti dell'Andalusia sono ora quotati e favorevolmente conosciuti su tutti i mercati.

L'Inghilterra, l'Austria, la Bulgaria estendono continuamente la coltivazione delle piante aromatiche e dei fiori, con sempre maggiore fortuna e solamente noi italiani, che potremmo facilmente e vittoriosamente combattere la concorrenza di tutto il mondo, ce ne stiamo neghittosi ad osservare i progressi degli altri paesi, senza far nulla per imitarne l'esempio.

Peggio ancora, ci siamo lasciati sfuggire di mano il monopolio della ricchissima industria della profumeria, che dalla antica Roma si era trasportata a Firenze, da dove, con Caterina de Medici, emigrò in Provenza, per quivi stabilirsi definitivamente e svolgersi liberamente fino ad arrivare alla grandezza ed alla potenza odierna.

Molte piante aromatiche furono per secoli esclusivamente prodotte in Italia come per es. l'Anice, che fino al secolo scorso non si produceva che nelle nostre Romagne, nell'Umbria, nella Campania e nell'Abruzzo, mentre oggi tale coltivazione è quasi completamente scomparsa da noi, per far luogo alla vite, causa di tante miserie presenti e future!

Altri paesi però, di noi più evoluti, si impossessarono di quanto da noi si abbandonava, traendone altissimi lucri e migliorando le loro condizioni agricole ed industriali.

Anche lo Zafferano era specialità eminentemente ed esclusivamente italiana, ma oggi la Spagna si è impossessata della produzione e del commercio di questo ricco prodotto la cui produzione va rapidamente diminuendo in Italia, mentre aumenta continuamente in Spagna fino a tanto che produzione e commercio resteranno esclusivamente in mani spagnuole.

Sarebbe adunque opportuno che al Ministero di agricoltura si studiasse seriamente il modo di incoraggiare le culture sopra accennate, facilitando anche con tutti i mezzi possibili l'impianto delle distillerie di essenze e della loro elaborazione ad uso della profumeria. Con ciò si imprimerebbe anche maggiore sviluppo all'industria degli alcool beneficando indirettamente la viticultura che tanto abbisogna di aiuti e di sgravi.

G. ANDRIOLI.

Libri nuovi

HOWARD and BURGESS — « *The laws in force against injurious insects and foul brood in the United States* ». — Washington, Dep. of agric., 1906.

È una raccolta delle leggi vigenti in tutti gli Stati confederati dell'America del Nord contro i danni degli insetti sulle piante agrarie.

N. BOCHICCHIO — « *Manualetto di economia rurale* ». — Catania, libreria C. Battiato, 1907. - Prezzo lire tre.

Questo conciso e chiaro manuale è dedicato agli studenti delle Scuole agrarie, e ci pare risponda bene agli scopi che si è prefisso. Dà alcuni cenni di economia pura, dà gli elementi di economia agraria generale, per venire poi a quella speciale. Termina con un moderno capitoletto di economia agricola sociale, dove si parla bene di credito, cooperazione, insegnamento e commercio agrario.

Secondo concorso metodico di bovini da latte nel circondario di Crema. — Crema, tip. Moretti, 1906 - presso la Cattedra ambulante di agricoltura di Cremona.

Il primo di questi ottimi concorsi metodici pei bovini da latte destinate alla riproduzione ed all'allevamento, si tenne il 28-29 settembre 1905. Il secondo si è tenuto quest'anno nei medesimi giorni, pure a Crema. La relazione è fatta, con la consueta competenza, dai dottori Marchi e Strozzi.

Dr. U. Torressini — « *Relazione della giurìa dell'esposizione provinciale di bovini riproduttori* ». — Treviso, tip. Arti grafiche.

È una dotta e ben documentata relazione, ricca di preziosi insegnamenti pratici. A. M.

Briciole.

Buone giornate per le Cattedre ambulanti.

Nel bilancio del Ministero d'agricoltura è stanziato un notevole aumento nel fondo per le Cattedre d'agricoltura. Di più l'on. Cocco-Ortu, a seguito d'un interrogazione degli on. Miliani, Poggi, Ottavi, Raineri e degli altri agrari, ha risposto alla Camera di riconoscere doversi questo aumento portarsi a una cifra anche più alta, in proporzione del numero maggiore e della cresciuta importanza delle Cattedre. E ciò sarà fatto nel bilancio venturo.

Infine l'Ufficio di presidenza dell'Associazione delle Cattedre radunatasi a Roma, presenti anche l'on. Raineri e il segretario prof. Fileni, ha preso importanti delibere sull'azione da spiegare nel 1907 e ha sollecitato la pronta presentazione del noto disegno di legge per l'assetto giuridico delle Cattedre, ricevendone assicurazione dal Ministero dell'interno, il che è un bel passo, data la nota riservatezza in proposito dell'on. Giolitti.

È noto che l'on. Ottavi nel suo breve passaggio nel Ministero d'agricoltura, aveva già preparato l'intero disegno di legge sulle Cattedre ambulauti.

∞

Per l'agricoltura delle colline. - Le Langhe insegnano.

Dove la vite non rende più abbastanza si va piantando nelle Langhe peschi, peri e meli.

I persiceti si moltiplicano nelle basse colline del Saluzzese e della riva sinistra del Tanaro. Oggi sul mercato di Canale, dice

il valente prof. Remondino, compaiono annualmente 50.000 q.li di pesche squisite; nel comune di Vezza d'Alba se ne producono 10.000 q.li.

E crescono anche gli impianti di mele e pere. Dal solo comune di Barge si hanno nelle buone annate 200.000 q.li di mele!

E si trasforma pure la cultura della vite, volgendosi a produrre uva da tavola, che si spedisce già in quantità vistose in magnifiche cassette nei grandi centri di consumo.

Il mercato paga bene la frutta, e perchè non si deve estenderla?

L'Italia è ancora molto indietro in fatto di produzione frutticola: c'è posto dunque per molti altri. Avanti, avanti!

La purezza del latte e il filtro Ulax.

Alla nostra latteria di Sant'Ambrogio, della quale ha riferito nell'ultimo numero il Dr. Grillo, usiamo tutte quante le regole migliori di pulizia e d'igiene per assicurare che il latte non venga contaminato. Ebbene come sia vero quello che recentemente il prof. Gorini riferiva in seguito a diligenti sue ricerche microscopiche, che, cioè, nonostante tutte le cure durante la mungitura, inesorabilmente, se non si hanno particolari avvertenze, passano delle particelle di feci delle vacche, è dimostrato da questo fatto.

Causa il delizioso servizio ferroviario, noi aspettavamo da un mese i filtri Ulax alla nostra latteria. Ora sono arrivati e il latte viene, appena munto, passato attraverso questi eccellenti depuratori.

Ebbene quel latte che pareva non solo a noi, ma ai medici ed igienisti che l'esaminarono, già così puro, lascia ora sui diaframmi del filtro Ulax sempre una quantità ben percettibile di particelle, in maggioranza, di feci vaccine. Così oggi, mentre vediamo confermato ciò che il Gorini osservava, abbiamo una prova di più dell'utilità del filtro Ulax e una maggiore sicurezza di dare al pubblico un latte assolutamente pulito.

Il fico da gomma elastica in Sicilia.

Crescono gli usi del caucciù; cresce la domanda e aumenta quindi il prezzo.

Sarebbe una risorsa produrne in Italia.

Pare che ciò sia possibile, almeno per quello che risulta da

molteplici prove fatte all'orto botanico di Palermo da quel distinto botanico che è il prof. Borzi.

Il fico da gomma *(ficus elastica)* trova in Sicilia condizioni analoghe a quelle dei paesi suoi d'origine. Le analisi fatte dalle ditte Pirelli di Milano e Hecht di Parigi attestarono della bontà e della quantità di caucciù ritraibile dal latice di quel fico cresciuto in Sicilia.

Proviamolo dunque.

Piantiamo non più di 625 alberi per ettaro a 4 metri di distanza l'uno dall'altro; e vediamo di godere qualcosa nei primi anni improduttivi (le incisioni per aver latice non si cominciano che a 10 anni dall'impianto) piantando in mezzo dei banani che vengono così bene in Sicilia.

Quanto al prodotto può ritenersi che il fico dia nei primi anni mezzo chilogramma di caucciù e dopo aumenti di circa 100 gr. per anno.

∞

Leggi agrarie, tariffa doganale e trattati di commercio.

Non è che un preannuncio che speriamo torni gradito ai nostri lettori.

Nel volume che ormai è pronto per gli abbonati del 1907 abbiamo raccolto, oltre che le ultime leggi riflettenti l'agricoltore o l'agricoltura, anche tutte le voci della nostra tariffa doganale (aggiornata fino alle ultimissime modificazioni del luglio di quest'anno) che interessano l'agricoltore.

E poichè i trattati di commercio conclusi di recente colla Svizzera, la Germania, l'Austria-Ungheria sono entrati in vigore quest'anno, abbiamo anche raccolto tutte le disposizioni doganali in essi trattati stabilite per le voci che toccano i prodotti dei campi o pei campi.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

*** Abbiamo parlato della **macchina** pel **governo** dei **cereali** sulle aie, ideata dall'egregio cav. Giuseppe Rabossi, di Mede Lomellina, dicendo che,

trainata da un piccolo cavallo, sostituisce il lavoro di due o tre persone; invece l'inventore ci avvisa che sostituisce il lavoro di oltre 15 persone.

*** A Pieve di Cusignano (Parma) la Cattedra d'agricoltura fece un esperimento di **concimazione diretta** del **frumento in collina.** L'appezzamento che ebbe 3 quintali di perfosfato, 2 di kaïnite, 2 di gesso e 40 kg. di solfato ammonico per ettaro, alla semina, con 50 kg di nitrato in primavera, dette ett. 23,93 per ettaro di granella, mentre quello che non ebbe concimazione ne dette ett. 11,09 pure nelle identiche condizioni. (*Avvenire agricolo* n. 11).

*** Il prof. Novelli della Cattedra di Mortara raccomanda di somministrare **calce** nei **terreni a risaia** per risanarli, pulirli dalle erbe più infeste, renderli più produttivi: il timore di impoverimento è infondato, oggi che si fanno delle concimazioni chimico-razionali. Ne abbisognano soprattutto le risaie stabili e le vecchie di secondo o terzo anno, specie nei terreni un po' bassi e sortumosi e in quelli un po' tenaci. Si adoperano da 7 a 8 quintali di calce per ettaro, portandola ad esso in piccoli mucchi nei solchi, e quando sarà sfiorita spargendola col badile. (*Lomellina agricola* 21-22).

Colture speciali.

*** Il sig Masetti a Sanremo ha fatto una prova di **concimazione della vite.** Nell'appezzamento dove ogni vite aveva avuto in autunno 300 gr. di scorie Thomas e 80 di solfato potassico e in primavera 150 gr. di nitrato sodico, si raccolsero da 520 viti kg. 440 di uva; in quella invece che ebbe 5 kg. di letame per ceppo si raccolsero solo kg. 265 di uva, in quello che non ebbe nessun concime se ne raccolsero solo kg. 47, sempre per 500 viti (*Agricoltura ligure*, 119).

*** Il Dr. *Occhialini*, nell'*Italia Agricola*, n. 22 segnala i buoni risultati avuti coll'**innesto dell'olivo sull'orniello** (*fraxinus ornus*). Lo fece a corona nel mese di maggio. Dopo tre o quattro anni l'innesto comincia a fruttificare, e dà olive più grosse di quelle prodotte dalla pianta madre. Riporta una fotografia di orniello innestato a olivo a Sorbolengo di Pesaro, il quale ha dato al 3° anno 6 kg. di olive, al 4° 5 kg. e al 5° kg. 7.600.

*** Il dipartimento d'agricoltura degli Stati Uniti sta facendo da qualche anno una serie di esperienze per determinare i risultati che si hanno dalla semina di identico **seme di trifoglio** portato **in differenti regioni** a clima e suolo diverso. Circa 400 acri sono dedicati a questi esperimenti, 20 per ognuno di 20 stati diversi, ogni acre essendo seminato con seme di 20 diverse località. I risultati avuti finora in questi due anni mostrano notevolissime differenze nel prodotto, nella precocità e nella produzione del seme. (*Seed of red clover, in Farmers Bull.*, n. 260).

*** L'egregio prof. Strampelli che dirige la Stazione di granicoltura di Rieti è stato mandato in **Puglia,** per incarico del Ministero, dietro iniziativa della Società agricoltori, ad istituire un campo sperimentale per lo studio delle **varietà** di **frumento,** allo scopo di trovare quelle che meglio resistono alla soverchia siccità ed ai venti caldi. Si sono seminate in un campo di 11.000 mq. diviso in 70 campicelli di 100 mq. tutte le varietà pugliesi comuni, più quelle mostratesi precoci fra le 240 coltivate a Rieti. Si tratta di 50 varietà, di cui 13 teneri, 14 turgidi e 23 duri.

*** L'egregio prof. Racah della Cattedra ambulante di Siena ha fatto continuare da diversi agricoltori le prove di coltivazione della **fava maremmana** per vedere se si confermava la sua **resistenza all'orobanche.** Per quanto l'annata scorsa non sia stata grande annata di orobanche, pure tutti notarono la pronunziata superiorità di questa fava al dannoso parassita. Nella tenuta del Conte Grottanelli si fece anche una prova comparativa: la fava maremmana dette q.li 9,50 di seme ad ettaro, per quanto seminata tardissimo e contrariata nei lavori, mentre quelle nostrali, in identiche condizioni, dettero solo q.li 7,08 perchè attaccate dall'orobanche (*Agricoltura senese*, 17-18).

⁂ Il prof. F. Carpentieri ha fatto a Piazza Armerina un esperimento di **concimazione** sul **nocciolo** La parcella di 100 mocchie che non ebbe concimi dette kg. 677 di nocciole nei due anni 1905 e 1906: quella che ebbe nel 1905 perfosfato, solfato ammonico, nitrato e solfato potassico ne dette kg. 894, e quella che ebbe nel 1905 il **sovescio** di lupino **concimato** con perfosfato, solfato potassico e ammonico ne dette kg. 959. Niun dubbio dunque che anche il noccioleto profitta grandemente della concimazione, specialmente sotto forma di sovescio concimato. *(Giorn. di vitic. enol.,* n. 20).

Industrie agrarie.

⁂ Il prof. Soresi. chiamato a consigliare un agricoltore il quale otteneva scarso risultato coll'aggiunta della **pietanza** al fieno nell'alimentazione delle sue **vacche da latte** (dava 1 kg. di crusca e 1 di farina di mais, in aggiunta a 12 chili di fieno) fatto analizzare il fieno vide che aveva un rapporto nutritivo troppo largo, che occorreva correggere con mangimi ricchi di albuminoidi. Ora la crusca e la farina non permettevano questo risultato. Consigliò allora di aggiungere, invece della crusca e della farina kg. 1,5 di panello di lino e kg. 1 di panello di sesamo, con che il rapporto nutritivo andò a 1 : 5,26 mentre prima era di 1 : 8,89. I risultati pratici furono ottimi. (*Agricoltura milanese*, 49).

Questioni diverse.

⁂ La *Gazzetta ufficiale* n. 287 dell'11 dicembre corr. ha pubblicato il **regolamento** per la coltivazione del **riso** nella provincia di **Pavia** approvato con R. Decreto n. 604 del 15 novembre.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Ingrassamento delle oche. (*Risp. al sig. L. P.).* — Ella ha pensato un po' tardi ad ingrassare le oche, perchè il regime speciale che conduce all'ingrassamento va incominciato al massimo ai primi di dicembre e non più tardi, perchè poi, venuta l'epoca degli amori, le oche non ingrassano più. Questo regime speciale si ottiene chiudendo le oche in un luogo silenzioso ed oscuro ma sano, privandole di ogni distrazione.

Nei primi otto giorni si dà loro a mangiare solo dell'avena, facendo lor bere tre volte al giorno dell'acqua con farina. L'ingrassamento può essere fatto intieramente così e 20 litri d'avena a testa bastano, ma è lungo e l'avena sola non rende le oche *informi* per grassezza e incapaci di tenersi in piedi. Allora dopo sette od otto giorni di trattamento coll'avena si aggiungono patate bollite, e latte, dopo altri sei giorni si mescola farina d'orzo, grano, piselli cotti, rape bollite, ecc. L'ingrassamento completo si raggiunge in 25 giorni.

Viti che sofforsero di fumaggine. (*Risp. al Rev. Don F. G.).* — È proprio adesso la stagione di curarle. Si potano e si scortecciano bruciando sul posto i residui dell'una e dell'altra operazione, poi si pennellano o si lavano abbondantemente con una emulsione fatta con 5 kg. di petrolio pesante e 15 kg. di calce grassa in 100 litri di acqua. Sarà bene ripetere questa lavatura una quindicina di giorni prima che le viti comincino a muoversi.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 23,25 a 23,50
Ghirca Nicolajeff . » 15,75 » 16 —
Azima Nicolajeff . » 15,75 » — —
Berdiansca . . » 16,25 » — —
Grani duri: Taganrog » 19,75 » — —
Sardegna . . » 25,25 » 25,50
Granoni: Alta Italia . » 16,75 » — —
Napoli . . . » 16,75 » — —
Avena: Nazionale . » 19,50 » 19,75
Estera (oro) . . » 13,75 » 14 —
Orzo: Nazionale . » 16,50 » 16,75
Estero (oro) . . » 12,50 » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 28 — » 29 —
» est. verdi » 28 — » 28,50
Ceci cottura . . » 29 — » 30 —
» macina . . » 22 — » 23 —
Fave e favini . . » 17 — » — —
Lupini . . . » 12,25 » — —

Tendenza del mercato: Invariato.

Alessandria.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23 —
Meliga . . . . » 14,50 » 15,25
Avena . . . . » 18,50 » 19,50

Acqui.

Frumento . . . L. 17 — a 17,50
Meliga . . . . » 11,50 » 12 —

Casale.

Frumento all'ettolitro L. 17,41 a — —
Avena . . . . » 9,16 » — —
Meliga . . . . » 12 » — —
Fave . . . . » 14,83 » — —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 26,75 a 27,50
Risone bertone . . » 19,50 » 20,50
» nostrano . . » 19,25 » 20 —
Frumento mercantile » 23,25 » 24 —
Segale . . . » 17,50 » 18,50
Meliga . . . » 14,75 » 15,75
Avena . . . . » 20,25 » 21,25

Novara.

Frumento nuovo . . L. 24 — a 24,25
Riso nostrano a sacco » 29,50 » 33,50
» giapponese . . » 26 — » 27,25
Granoturco al sacco di 120 litri » 14,25 » 15 —

Torino.

Frumenti piem. nuovi L. 23 — a 23,75
» esteri . . » 25 — » 25,50
Frumentone . . » 15,50 » 17 —

Brescia.

Frumento . . . L. 21,75 a 22,75
Frumentone alla soma » 13,75 » 14,75
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Milano.

Frumento nostr. nuovo L. 23,25 a 23,75
» veneto e mant. » 23,75 » 24,25
» estero . . » 24,75 » 25 —
Risi: camolino 1.o . » 39 — » 40 —
» » 2.o . » 33,50 » 35,50
» mercantile . . » 33 — » 34 —
» scadente . . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 30,50 » 31 —
» » 2.o . » 29,50 » 36 —
Risetto . . . . » 24,50 » 26 —
Mezza grana . » 19 — » 21,50
Risina . . . . » 15,50 » 17,50
Risone nostrano . . » 19,50 » 20,50
Granoturco nostrano . » 14 » 15 —
» veneto . » 15,75 » 16,75
Avena nazionale . . » 20,25 » 20,75
» estera . . » 19,50 » 20 —
Orzo nazionale . . » 19 — » 20 —
Segale . . . . » 18,50 » 19,25
Miglio . . . . » 16 — » 19 —

Tendenza del mercato: Invariato.

Pavia.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 23,25
Granoturco . . . » 14,50 » 15,50
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Vicenza.

Frumento nuovo . . L. 21,50 a 22,75
Frumentone . . . » 17 — » 18,50
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 22 — a 22,25
Avena . . . » 19 — » 19,25

Padova.

Frum. fino, nuovo a q.le L. 22,45 a 22,90
» buono mercant. » 22,05 » 22,50
Frumentone pignoletto » 14,75 » 15 —
» gialloncino » 14,50 » 14,75
Segala . . . . » 22 — » 23 —
Avena . . . . » 18,50 » 19,50
Sorgo rosso . . . » 8,25 » 8,50
Riso fino . . . » 39 — » 40 —
» nostrano . . » 31,50 » 33 —

Rovigo.

Frumento . . L. 22,75 a 23,50
Frumentone . . . » 14 — » 15,25

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 24 — a 24,25
Frumentone . . . » 14,50 » 15 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento . . . L. 23,50 a 24 —
Frumentone . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 20 — » 20,50

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 24 — a 24,50
Granoturco . . . » 14,25 » 15,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Segale . . . . » 18 — » 19 —

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 23,50 a 24 —
Granturco . . . » 14,75 » 15,50
Fava marzuola . . » 19,25 » 21
» invernenga . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento . . . L. 23,50 a 24 —
Frumentone . . . » 15 — » 16 —
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 23,25 a 23,50
Frumentone ferrarese . » 13,25 » 14 —
Avena ferrarese . . » 19 — » 19,50

Forlì.

Frumento . . . L. 23,75 a 24 —
Granturco . . . » 16 — » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 26 — a 27 —
Frumento rosso . . » 24,50 » 25,25
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Segale . . . . » 18,75 » 19,50
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 25,25
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 27 — a 27,50
» correnti . » 26 — » 26,50
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 27,75 a 28,50
Maioriche . . . » 22,50 » 23 —
Bianchette . . . » 22 — » 22,75
Avena . . . . » 19 — » 20,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 24 — a — —
Orzo . . . . » 14 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumento fermo, riso ne ben tenuto.

Bestiame.

Acqui.

Sanati . . . . L. 110 a 120
Vitelli . . . . » 75 » 85
Manzi e buoi . . . » 70 » 80

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 68 a 75
Vitelli . . . . » 95 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 73 a 84
» magri . . . » 54 » 73
Vacche grasse . . . » 60 » 74
» magre . . . » 35 » 60
Tori . . . . . » 73 » — —
Vitelli (p. v.) . . . » 70 » 80
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 115
Agnelli . . . . » 120 » 136

Padova.

Buoi . . . . . L. 145 a 160
Vitelli . . . . » 130 » 170

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 80
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 130 a 145
Vitelli . . . . » 145 » 155

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 140 — a 145 —
Vitelli . . . . » 80 — » — —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Ricercati vitelli d'allevo; fermo bestiame grosso da lavoro.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 9,50 a 10 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Alessandria.

Fieno . . . . L. 9 — a 9,50
Paglia . . . . » 3,75 » 4,25

Novara.

Fieno maggengo . . L. 10,50 a 11,50
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 12 —
» nuovo . » 9 — » 10,50
Agostano . . . » 9,50 » 10,25
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 11,50 a 12,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 8 — a 9 —
Paglia . . . . » 3,60 » 4 —

Verona.

Trifoglio . . . . L. 95 — a 110 —
Medica . . . . » 85 — » 105 —

Padova.

Maggengo . . . L. 6 — a 8,50
Paglia frumento . . » 3,50 » 4 —

Piacenza.

Maggengo nuovo . L. 9,80 a 10,50
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Parma.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 115
Id. di medica . . » 90 » 115

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 9 — a 10 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza dei mercati: Fieni si sostengono e cominciano a ricercarsi le sementi.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Vini nuovi.

Camagna . . . . L. 30 a 32
Vignale . . . . » 32 » 38
Montemagno . . . . » 34 » 38
Moncalvo . . . . » 33 » 38
S. Salvatore . . . . » 27 » 30

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . L. 19,50 a 22 —
Brindisi . . . » 17,50 » 20 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 90 a 92
» biondo torchiato . » 77 » 78
Cera vergine . . . » — » —

Teramo.

Miele . . . . . L. 64 a 65
Cera . . . . » — » —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 1,25 a 1,27
2ª » » 1,03 » 1,05
Brescia al 100 . . » 10,25 » 1,60
Padova al mille . » 100 — » 102 —
Piacenza . . . » 10,75 » 11,25
Forlì . . . . » 97 — » 98 —

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,70 a — —
Cremona . . . . » 2,85 » —
Parma . . . . . » 2,90 » 3 —
Piacenza . . . . » 2,60 » —

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 130 a 140
Sicilia . . . . » 120 » 125
Riviera Ponente . . » 130 » 150
Oneglia . . . . » 120 » 160
Toscana . . . . » 105 » 140
Abruzzi . . . . » 120 » 135
Romagna . . . . » 100 » 125

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 100 a 110

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 100 a 110

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . . L. 118 a 120

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 85 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 95 a 105
» mangiabile . » 88 » 92
Messina, mangiabili . » 80 » —

Andamento dei mercati: Invariati i prezzi, scarsi gli affari.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . L. — a —
Scarto . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Napoli.

Canapa, al fascio in camp. L. 73 a 74

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . . » 97 » 98
scarti . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Sostenuti.

Agrumi e frutta.

Genova.

Limoni . . . L. 5 — a 6 —
Aranci . . . . » 6 — » 6,50
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube di Sicilia . » 13,25 » 13,50

Bari.

Carrube . . . L. 14 — a 14,50
Mandorle . . . » 215 — » 216 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 18 » 19

Castagne.

Acqui, verdi . . L. 10 — a 12 —
Racconigi . . . » 13 — » 14 —
Saluzzo . . . » 17 — » 18 —

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 80,50 a — —
» » americano . » 79 — » — —
» » nazionale . » 76,25 » — —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile. . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13|15 . » 4,75 » 5,75
» » 18|20 . » 6,75 » 7,35
Superf d'ossa . . » 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16|13 % » 5,50 » 5,60
Nitrato soda . . » 28,75 » — —
Solfato ammoniaca . » 32,25 » — —
Cloruro potass. 78|80 . » 21,75 » — —
» organico 95|99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 5,75 » 6 —
Acido solforico 50|52 % » 3 — » 3,25

Pontedecimo.

Zolfo Gazzo . . . L. 16 — a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 78 — a 78,50
» inglese . » 78 — » 80 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 80 — a 82 —
» nazionale » 79 — » 80 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame continua a mantenersi sostenuto; attivo il commercio dei concimi.

Telefono interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63 05.(45.113)

Anno 52° Casale Monf., 30 Dicembre 1906 Num. 52.

G.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperimentale in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: Edoardo Parvopassu

Fascicolo 52 - 1906 — Vol. 2° - (95mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi. ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobello per la risposta.*

Sack

ARATRI
ERPICI
SEMINATRICI

Kuxmann — Spandiconcimi — Schlör

Clert — Svecciatori - Decuscutatori — Marot

Crowley { Trinciaforaggi - Trinciaradici / Tritapanelli - Frangigrani } **Mayfarth**

WOOD

Falciatrici
Voltafieni
Rastrelli
Mietitrici
Mietitrici-Legatrici

OSBORNE

Macchine e Strumenti di ENOLOGIA - OLEIFICIO e di OGNI SPECIE

Le commissioni in tutte le provincie d'Italia sono raccolte *esclusivamente* dalle *Associazioni agrarie federate aderenti* o *loro Agenti* e dagli *Uffici Locali* dipendenti dalla FEDERAZIONE ITALIANA DEI CONSORZI AGRARI in PIACENZA. 52-52

CARRELLI PORTA SACCHI

PREZZI VANTAGGIOSISSIMI

Carrello porta sacchi tipo Bologna . .	L. 19 —
» » » » Parma . . .	» 23 —
» pesante, porta bauli, casse, ecc. .	» 46 —

CASA OTTAVI — CASALMONFERRATO.

OLIO DEL R. OLEIFICIO SPERIMENTALE DELL'UMBRIA

(SPOLETO)

Si vende in latte eleganti e damigiane da kg. 5 in sopra al prezzo di L. 1,25 al litro. — L'imballaggio si cede al prezzo di costo. 56

PREZZI D'ABBONAMENTO

AL GIORNALE

IL COLTIVATORE ed al GIORN. VINICOLO ITALIANO

(ANNO 53°) (ANNO 33°)

IL COLTIVATORE:

INTERNO		ESTERO	
Anno (dal 1° gennaio)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

(Esce tutte le domeniche in fascicoli di 32 pagine con doppia coperta).

Agli abbonati annuali paganti prima del 31 gennaio viene dato in dono: 1° **Le ultime Leggi agrarie** — 2° Tutti i numeri che si pubblicheranno nell'annata della rivista agricola-commerciale **La Guida dell'Agricoltore**.

IL VINICOLO:

INTERNO		ESTERO	
Anno (dal 1° gennaio)	L. 5 —	Anno	L. 8 —
Semestre	» 3 —	Semestre	» 5 —

(Esce tutte le domeniche in fascicoli di 16 pagine di testo e 16 di coperta.

Agli abbonati annuali paganti prima del 31 gennaio viene dato in dono: 1° **L'ultima Legge e relativo Regolamento sui vini** — 2° Tutti i numeri che si pubblicheranno nell' annata della rivista agricola-commerciale **La Guida dell'Agricoltore**.

Abbonamento cumulativo ai due Giornali:

INTERNO		ESTERO	
Anno	L. 15 —	Anno	L. 20 —
Semestre	» 8,50	Semestre	» 11,50

Tutti gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti tecnici alla Direz.

☞ Tutti gli abbonati che pagano anticipatamente l'importo dell'abbonamento, ricevono per ogni quota d'abbonamento un *buono* che dà diritto a riduzioni dal 3 al 30 0|0 sugli articoli e sui prodotti della Casa Fr.lli Ottavi di Casale.

Scrivere alla **Direzione dei suddetti Giornali** *in* **Casalmonferrato.**

☞ Con soli **20** centesimi si fa l'abbonamento presso gli Uffici postali. — Si prega **caldamente** di non **mandare denaro in lettera semplice:** piuttosto con **cartolina-vaglia.** — Scrivere sempre chiaramente il proprio indirizzo.

OTTAVI

—

IL COLTIVATORE

GIORNALE

di agricoltura

pratica

—

SERIE QUINTA

—

ANNO LII

(1906)

Volume Secondo

Novantesimo Sesto

della Collezione

—

Prezzo: L. **5**

—

CASALE

Tip. C. Cassone

1906

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. **G. A. Ottavi**

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

DEPUTATO AL PARLAMENTO

Redattore Capo: CAV. PROF. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. ZAVATTARO

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'Avv. Prof. Cav. L. RAPETTI

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane e americane
Vivai di piante fruttifere Ottavi, Rho e C. e Vigneti sperimentali

Segretario di Redazione: EDOARDO PARVOPASSU

SERIE QUINTA

Anno Cinquantaduesimo
(1906)

VOLUME SECONDO (NOVANTESIMO SESTO DELLA COLLEZIONE)

CASALE
TIPOGRAFIA E LIT. CARLO CASSONE
—
1906

SOMMARIO.

Leggi e leggine

DEL MINISTRO D'AGRICOLTURA

Prima che la Camera prendesse le sospirate vacanze, furono votate due leggi interessanti l'agricoltura, ed altre due ne vennero presentate delle quali è opportuno tener brevemente parola.

Nuova proroga delle modificazioni alle tariffe doganali. — Invece della discussione e della applicazione definitiva di queste modificazioni abbiamo una nuova proroga, proposta dai Ministri dell'agricoltura e delle finanze.

Fra i ritocchi alla nostra tariffa, il più importante, come i lettori rammentano, era quello relativa all'uva proveniente dall'estero.

Il dazio di 12 fr. che noi avevamo chiesto ed ottenuto, era stato applicato provvisoriamente sino al 31 dicembre corrente.

Il troppo breve periodo di lavori parlamentari impedì

la discussione del voluminoso disegno di legge presentato alla Camera il 17 maggio 1906. Perciò si è resa necessaria la nuova proroga sino al 30 giugno 1907.

La cassa nazionale di previdenza. — L'on. Cocco Ortu aveva, come è noto, ridotto a più modeste proporzioni il disegno di legge cosi detto dei dieci milioni, presentato dal Ministro Pantano. I dieci milioni vengono ugualmente assegnati, ma ripartiti in diversi esercizii, a cominciare da quello corrente. Le entrate annuali dell'istituto, costituite per la massima parte dagli utili delle Casse di risparmio postali, saranno accresciute da quella parte di utili che andava finora a profitto del tesoro e che si ragguaglia a circa 700.000 lire annue.

Così rinforzata la compagine finanziaria della Cassa, questa è posta in grado di meglio raggiungere i suoi fini e di accrescere i suoi beneficî a favore degli iscritti. La nuova legge stabilisce in 120 lire la pensione minima di invalidità per coloro che si inscrivono alla Cassa in età non superiore ai cinquant'anni; riduce a cinquantacinque anni il limite di età necessario per il diritto alla pensione riguardo ad alcune industrie più faticose e pericolose, e regola in modo definitivo le inscrizioni a periodi abbreviati di operai avanzati negli anni.

La nuova legge fu discussa ed approvata nella seduta del 22 corrente, con dichiarazioni di deputati e di ministri che Camera e Governo non si disinteressano e non si disinteresseranno dalle sorti della Cassa di previdenza che è una loro figlia prediletta.

Noi continuiamo a mettere le leggi che successivamente si interessarono della Cassa di previdenza fra quelle che hanno rapporto coll'agricoltura..... E forse un'illusione [illegible] conserviamo, noi che fra i primi stampammo ar-
[illegible] uscoli di propaganda per la *pensione ai contadini*.

Ma per ora, pur troppo i $^9/_{10}$ degli assicurati appartengono alle maestranze della città. I grandi proprietarii non hanno seguito gli esempi dati da molti grandi industriali!

Ottomila lire risparmiate nel capitolo della fillossera. — Altra legge presentata il 16 corrente alla Camera dal Ministro Cocco Ortu è quella che mira a migliorare le condizioni dei più modesti impiegati d'ordine del suo Ministero.

Nulla di più equo. Si tratta di impiegati assunti da 15, da 20 e persino da 30 anni, i quali chiedevano insistentemente che si provvedesse alla loro sorte.

Tra parentesi esprimiamo l'augurio che il Ministro presti orecchio benevolo anche ai professori delle scuole agrarie speciali i quali tanto giustamente invocano il promesso miglioramento della loro carriera.

Tornando alla leggina, essa importa una spesa di 36 mila lire e per la metà di essa, che occorrerà dal 1° gennaio al 30 giugno 1907, si provvede con variazioni nello stato di previsione del Ministero d'agricoltura.

Figura fra queste la cifra di 8000 lire prese al capitolo della fillossera.

Prendiamone buona nota, e auguriamoci che per l'avvenire tutto ciò che si economizzerà sul capitolo della difesa contro la fillossera, passi a quello dedicato alla ricostituzione dei vigneti su radice americana.

Lo stato di previsione del bilancio d'agricoltura pel 1907-08. — È già stato presentato e merita qualcosa più che questo cenno frettoloso. Frattanto ci limitiamo ad indicare i principali aumenti, poichè è consolante il rimarcare che il nuovo bilancio presenta complessivamente lire 4.296.881 di aumento sul bilancio in corso, che scadrà il 30 giugno 1907.

L'aumento è quasi totalmente dedicato alle provincie

meridionali. Un mezzo milione all'esecuzione della legge per la Calabria; 400.000 lire rappresentano il concorso ai danneggiati dall'eruzione vesuviana; 190.000 sono un aumento dimostratosi necessario delle spese per la Basilicata; 150.000 per aumento e miglioramento dell'istruzione professionale in Sicilia, Sardegna e nelle provincie meridionali.

Questi gli stanziamenti maggiori. Abbiamo poi 25.000 lire quale aumento di spesa per opere forestali di rimboschimento, 60.000 pei danneggiati dalle alluvioni, del 1° semestre 1905 (Veneto e Romagna), 8.800 lire per rimboschimenti in Sardegna, 62.000 lire per miglioramento dei servizii sul bestiame, ecc.

Su quest'ultimo punto, che è di grandissimo interesse, intratterremo il lettore.... nell'anno nuovo che auguriamo prospero e lieto ai nostri vecchi e nuovi lettori.

E. Ottavi.

Note di stagione

Stagione morta!? — Pulizia — Spighe da semina.

Non vi è mai stagione morta, se per questo intendesi riposo assoluto per mancanza di lavoro. Vedremo, in poche note, come si può proficuamente impiegare il tempo anche con le peggiori giornate.

Prima che uno strato di neve lo impedisca, si pensi alla pulizia dei cortili, dei pollai e dei porcili.

Quanta grazia di Dio non va sprecata e perduta per mancanza delle cure le più elementari?

Nei cortili, negli *steccati*, dove stanno gli animali nella buona stagione, non vi sono cumuli di letame che le pioggie dilavano ed anche esportano con grave danno?

E perchè non approfittare della tregua che gli altri lavori accordano per raccogliere in opportuno e ben fatto ammasso tanta ricchezza?

Alla primavera troveremo con vantaggio sommo del letame maturo che potrà riempire i forzati vuoti dell'autunno.

E a queste spazzature aggiungeremo tutte quelle materie fecali che riempiono le vasche dei nostri porcili con offesa alla pulizia e alla più semplice igiene.

Così nei pollai faremo correre la scopa e la pala raccogliendo separatamente il *prodotto* per usarne dove più può convenire.

Tali provvedimenti, pur tanto modesti, danno la norma sicura per giudicare, non solo della mente ma del cuore di chi presiede alla direzione di un podere.

Intelligenza e gentilezza fuse insieme.

*
* *

Non bisogna credere che fatto, sul granaio, un deposito delle più belle spighe si possa dormire sonni tranquilli fino alla semina del granoturco.

Dopo un paio di mesi — e ormai ci siamo — bisogna ripassarle una ad una scartando, senza misericordia, tutte quelle che accennano a guastarsi e che non mostrano quella vivacità di colore propria di ogni varietà.

Mentre una spiga poteva essere bellissima al momento della raccolta può non esserlo più oggi se la maturazione lasciava allora da desiderare.

E una sola può guastarne tante altre!

E si faccia anche subito la spuntatura conservando i due terzi *centrali*, e del *ricavato*, non perfettamente secco, se ne usi per l'alimentazione dei maiali e dei polli.

A primavera, anzi al momento della semina, sgraneremo il resto perchè attaccato al tutolo meglio si conserva.

Farlo ora sarebbe un grave errore che si sconterebbe con una difettosa o anche mancata germinazione.

E. PETROBELLI.

I buoni effetti del lavoro e del concime

UNA ESPERIENZA IN SARDEGNA

Ormai tutti conoscono i mirabili effetti dei concimi chimici; ma ben pochi sono persuasi che essi per poter meglio e completamente spiegare la loro benefica azione, specialmente nei terreni che mai o in misura troppo ristretta sono stati per lo innanzi concimati, devono essere impiegati in quantità piuttosto rilevante e *accompagnati da buone lavorazioni.*

Bisogna modificare le idee, persuadere cotesta brava gente di campagna che coi *lavori profondi si può tutto,* mentre coi lavori superficiali si seguita a sfruttare la magra ricchezza che esiste ancora nel suolo attivo, si fa dell'agricoltura più o meno depauperante.

Eppoi, noialtri agricoltori sardi (e gli agricoltori meridionali in generale) dobbiamo combattere un grande nemico: la *siccità.*

Questo nemico, che insidia le nostre piante coltivate, bisogna combatterlo dando modo alle piante di sviluppare un ampio e robusto e profondo apparato radicale, che vada a pescare la freschezza negli strati inferiori del terreno: ciò che s'ottiene appunto *con le lavorazioni profonde.*

L'anno passato, 1905-1906, volli istituire uno di quei *campicelli di dimostrazione* « fatti per la gente alla buona, che ha del senno da vendere », come dice l'on. Guerci, in territorio di Sanluri, nella regione denominata « *Tuppairosci* » in aperta campagna. Scelsi all'uopo un bell'appezzamento pianeggiante della estensione di 2 ettari, di proprietà delle Sorelle Cocco-Vinci, press'a poco della forma seguente:

Il terreno è di natura argillo-calcare, « terra da frumento » e profondo, però non mai lavorato sotto i 12-15 cm. a cui arriva il nostro aratrino (1) e non concimato da più d'otto anni; assoggettato alla perenne rotazione biennale fave-frumento, raramente intercalata con l'orzo, i ceci o le cicerchie, come usasi nella regione.

---

(1) Vedi « Il Coltivatore » n. 37 e 38 del settembre 190

Scopo prefisso era quello di *confrontare l'efficacia del buon lavoro profondo del suolo sulla produzione, anche in rapporto alla concimazione coi concimi chimici.*

Perciò, nella prima quindicina di settembre si procedette alle arature. Gli appezzamenti *A* e *C* vennero lavorati con l'aratro sardo (a 12-15 cm.) e quelli *B* e *D* con un buon Eckert *P B L* a 27-30 cm. di profondità: *E* servì di confronto:

Verso il 15 novembre tutto l'intero campo veniva uniformemente seminato a fave, (in ragione di 250 litri per ha.) previo spargimento di concimi chimici negli appezzamenti *A* e *B* nella proporzione seguente: perfosfato minerale, titolo 14-16, quintali 7, solfato di potassa quintali 2; ricoprendo il seme con lo stesso aratro sardo.

Lo sviluppo fu regolare in tutti gli appezzamenti, e le operazioni culturali (una sarchiatura in gennaio e una zappettatura-rincalzatura in marzo, al principio della fioritura) furono identiche ed eseguite nello stesso tempo. In aprile si ebbero delle benefiche pioggie, ma nel gennaio le fave risentirono alquanto pei forti geli.

Dopo Pasqua poi e specialmente verso la prima quindicina di giugno, cominciò a scarseggiare l'acqua, tanto che per la siccità le fave nel territorio non si poterono estirpare, come nell'uso locale, ma si dovettero tagliare rasente il suolo.

Ciononostante, nell'appezzamento lavorato profondo e concimato le fave si mostravano più vegete, di un bel colore verde, che spiccava fra i campi vicini, con abbondante fioritura piuttosto alla base delle piante e molti polloni secondari, più che negli appezzamenti contigui.

La raccolta si fece agli ultimi di giugno e si ebbero i seguenti risultati:

Campo lavorato con l'aratro sardo a 12-15 cm. di profondità . . .	concimato	hl. 23.12 =	sementi	9 $^1/_4$
	non concim.	» 21.25 =	»	8 $^1/_2$
Campo lavorato con l'aratro Eckert a 27-30 cm. di profondità . . .	concimato	hl. 38.42 =	sementi	15 $^1/_3$
	non concim.	» 36 25 =	»	14 $^1/_2$

Appezzamento di confronto hl. 20.87.

Qualunque commento guasterebbe. Nel prossimo anno l'esperienza sarà continuata sul frumento.

Dirò solo che tale prova convinse moltissimi agricoltori *a pro-*

vare: lo dimostrano le continue domande di schiarimenti che mi rivolgono i conterranei sull'uso dei concimi, le numerose commissioni d'aratri moderni che si sono fatte a ditte dell'Isola e del Continente.

Ed è proprio così: quell'esempio si irradia, i vicini, lo seguono con amore, con interesse, con fede, e l'anno venturo altri vicini, e poi altri ancora e così il bene si moltiplica e s'allarga.

Oggidì bisogna, per reggersi, acuire il cervello, cercando di produrre il massimo con la minima spesa e cercando più che altro di rendersi indipendenti dall'andamento delle stagioni.

Da Sanluri.

GIUSEPPE DESSI.

Le feste in famiglia

I VINI A TAVOLA

In questi giorni di feste, che auguro felici a tutte le lettrici e ai lettori, anche nelle famiglie più modeste, in quei pranzetti che rappresentano una delle migliori occasioni di lieta intimità affettuosa, si dà la stura alle bottiglie diligentemente raccolte in quelle che i nostri uomini, con poco rispetto alla nobiltà del libro, chiamano *biblioteche* enofile. E siccome è alla donna di casa che spetta ordinare e dirigere i pranzetti, io mi permetto di rivolgermi a lei per qualche consiglio d'occasione.

Prima di tutto le raccomanderò di far portare nella sala da pranzo o nella dispensa i vini rossi da pasto parecchie ore prima di servirli, perchè hanno bisogno di una temperatura adatta, di prendere insomma quella dell'ambiente per sviluppare tutte le loro qualità sopratutto in fatto di profumo. I vini bianchi invece, specie se zuccherini, sarà bene che vengan freschi in tavola, e a tale scopo, anche senza metterli in ghiaccio, basterà mandarli a prendere dalla cantina fresca al momento di servirli. Solo il *champagne* o, in genere, gli spumanti si sogliono servire dopo che le

bottiglie sono state un'ora nel ghiaccio o in quei tali armadi frigoriferi che tutti conoscono.

Poi le dirò che il vino ha realmente in sè delle belle virtù, ma molte ne acquista dal modo come è servito. Si figura lei, per esempio, che disastrosa impressione si avrebbe vedendo servito uno squisito barolo preso da una caraffa da acqua e versato in bicchieracci grossi e grandi da osteria? e anche: non sa forse quanto perde di valore uno spumante servito in un bicchiere cilindrico ordinario?

Prima di tutto la *bottiglia*. A parte il caso dei *Chianti* o dei tipi da pasteggio del genere che guadagnano ad esser serviti, in un pranzo di confidenza, nei loro originali fiaschi (guardi però che l'impagliatura del fiasco sia linda, chè stanno tanto male i fiaschi sporchi, polverosi o muffiti esteriormente!) pei vini rossi fini, scelti, da arrosto, ci va la bottiglia di forma bordolese; pei vini bianchi, asciutti o dolci e liquorosi, la snella bottiglia uso Reno, e per gli spumanti la bottiglia sciampagnina; pei Lessona e i Gattinara e simili è ancora tollerata la bottiglia borgognona che somiglia alla sciampagnina ma è di essa meno panciuta e meno grossa. Io credo che ella conoscerà queste forme di bottiglie; ve n'ha di slanciate e snelle come belle giovanette, ve n'ha di vigorose e pesanti come uomini d'armi e ve n'ha infine di maestose e insieme eleganti come regine.

I *bicchieri*. Devono essere in bel cristallo sottile e terso; pei vini comuni sarà bene che siano faccettati o a canne d'organo per dar risalto ai riflessi del rubino di che si onora il bel vino da pasto; pei vini fini rossi il calice rotondo. Pei bianchi da pesce il calice a piede piuttosto alto in cristallo giallo pel vino tipo Reno, in cristallo verde tenero per quelli di tipo Mosella; pei bianchi o rossi da dessert, vini generosi da bersi con moderazione, ci andrà il calice chiaro ma più piccolo, di mezze dimensioni di quello pei vini da pasto. E per gli spumanti o la coppa o il flauto alto; questo però va perdendo terreno nella moda, benchè per la sua forma ristretta in basso e allungata molto si presti a mantenere più a lungo visibile il grazioso *pètillement* di quel curioso vino.

Ed ora all'*ordine* col quale servire i diversi vini in tavola.

Come regola generale questa le darò, che certo ella già conosce. Alle ostriche, alla zuppa e al pesce un bel vino bianco asciutto, brillante per limpidezza, color giallo tenero e profumato (non aromatico, per carità; cioè che non sappia di moscato, di malvasia e simili; profumo, intendo, odore di vino vecchio ben fatto).

Al piatto o ai piatti di forza (lesso, filetto, o simili) il vino da pasto, di cui è tipo, insuperabile quasi, il Chianti, ma il *vero* Chianti sa, non tutto quel vinaccio che, sol perchè è in fiaschi, si atteggia a Chianti! A questo proposito, e come le ho detto prima, se si tratta di un pranzo di confidenza si potrà servire nei fiaschi retti dall'apposito *reggifiasco* nichelato se no, si travasa prima colle debite cure (per toglier l'olio non adoperi cotone o stoppa, ma un sifoncino a pera o il cavaolio in vetro) in caraffe di Baccarat o altre meno di lusso e pure belle.

All'arrosto, i vini rossi, fini, superiori, vecchi. il più vecchio possibile. ma non decrepiti. V'ha della brava gente che solo perchè possiede una bottiglia di 40, di 50 e magari di 80 anni crede di far un regalo straordinario a servirla: e spesso presenta un liquido giallastro, opalescente, snervato, fiacco, un morto o un moribondo. Io rispetto la vecchiaia e più ancora la decrepitezza nell'uomo e nella donna ma nel vino rispetto solo la giusta vecchiezza.

Al gelato o, se questo manca, alla fine dell'arrosto, il Champagne o lo spumante, e al *dessert* i vini liquorosi, dolci o aromatici a seconda dei gusti.

E, prima di lasciare l'argomento, mi permetto di darle qualche maggiore indicazione di vini delle diverse categorie, tutti italiani, che faranno onore alla sua tavola.

Vini da pesce. — Capri - Terralba - Monti Parioli - Castel Tagliolo - Corvo di Casteldaccia, ecc.

Vini da pasto. — Chianti - Valpolicella - Sangiovese - Freisa - Monferrato, ecc.

Vini da arrosto. — Lessona - Barolo - Barbaresco - Gattinara - Ghemme - Valtellina - Lispida - Rignana vecchio - Carmignano - Montepulciano vecchio, ecc.

Vini spumanti. — Champagne Gancia - Spitalieri - Sarna - Conegliano - Asti spumante - Strevi spumante, ecc.

Vini da dessert. — Marsala - Malvasia di Lipari - Malvasia di Bosa - Moscato di Siracusa - Moscato di Trani - Greco di Gerace e di Bianco - Amarena di Siracusa - Caluso - Vin Santo - Zagarese - Aleatico liquoroso, ecc.

Vede bene che la produzione del nostro paese può lasciare una grande libertà di scelta e offrire una grande varietà, fra prodotti tutti squisiti.

Ed ora, buon anno, lettrice gentile, a Lei, ai suoi, e, se permette, anche ai miei cari!

LILLA.

Libri nuovi

Dott. GIOVANNI HINEK. — *Attività della Cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Benevento dal 1904 al 1906.* — Benevento, tip. De Martini e figlio, 1906.

Il prof. Hinek si trova su terreno difficile, ma l'entusiasmo della sua missione lo anima, e le difficoltà gli sono incitamento a compierla. Ciò si comprende facilmente dalla multeplice operosità che la relazione riassume.

R. SCUOLA PRATICA DI AGRICOLTURA IN SASSARI. — *Notizie sul corso di caseificio tenuto nell'anno 1906* — Casalbordino, tip. De Arcangelis, 1906.

Il direttore prof. dott. M. Pellegrini aggiunge una relazione sui lavori di acquicoltura, e sull'insegnamento agrario impartito ai militari. A. C.

L. BUSSARD e G. DUVAL. — *Arboriculture fruitière* — Parigi, libreria J. B. Baillière, 19 rue Hautefeuille, prezzo 5 fr.

I trattati di frutticoltura non mancano, ma questo, in forma di denso manuale, compendia ottimamente ed espone con molta chiarezza tutte le operazioni frutticole, e sarà certamente bene accolto. Dopo uno studio di botanica dei fruttiferi, il libro si occupa dei vivai, poi dell'impianto dei frutteti e di tutte le cure successive, particolarmente estendendosi sulla potatura e la forma. Nella seconda parte il libro tratta della coltivazione in particolare delle diverse piante fruttifere.

I. GUARESCHI. — *Nuova enciclopedia di chimica* — Unione tip. ed., una lira la dispensa.

Sono uscite recentemente la 14ª e 15ª dispensa del vol. 9° che trattano del molipdeno e la 29ª dispensa del vol. 8° che tratta di metallurgia.

M. LESSONA. — *Dizionario di cognizioni utili* — Torino, Unione tip. ed. 60 centesimi la dispensa. — Dispense 45, 46 e 47 colle voci da enigma a eterofillina.

CAGNY e GOBERT. — *Dizionario veterinario* — Torino, Unione tip. ed, 13ª dispensa colle voci da encefalo a ernia. — Una lira la dispensa.

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA. — *L'opera dell'Associazione agraria dal 1900 al 1906.* — Udine, tip. Seitz.

Questo splendido volume, che viene a continuare così la storia dell'illustre Associazione friulana, storia riassunta nel 1° volume che compendia l'attività dal 1846 al 1900, porta la documentazione concisa ma interessante delle tante proficue iniziative prese da questa benemerita associazione per promuovere vigorosamente il progresso agrario in Friuli. Si tratta di opere egregie compiute per le istituzioni cooperative, per l'insegnamento agrario, il miglioramento del bestiame e dei pascoli, la difesa dalla fillossera e dalla diaspis, l'incremento all'acquicoltura ed alle piccole industrie, tra cui notevole la mirabile scuola dei cestari.

Dr. R. NICASTRI VULCANO — « *Lavori profondi o superficiali nelle vigne calabresi* ». — Matera, tip. Conti, 1906.

Esamina il pro e il contro di quanto si è proposto intorno alla lavorazione più o meno profonda dei vigneti e applica poi alle vigne calabresi, ritenendo che non si possa ivi parlare di economia di lavori profondi.

Dr. F. CULATTI — « *Il lavoro dell'Associazione zootecnica polesana nel suo primo anno di vita* ». — Rovigo, tip. del *Corriere*, 1906.

È un lavoro davvero enorme, in confronto al breve tempo, quello compiuto dalla benemerita associazione guidata con tanto intelletto d'amore dal dottor Culatti.

Dr. F. FRANCOLINI — « *L'avvenire dell'oleificio tiburtino* ». — Roma, officina poligrafica italiana, 1906.

L'Autore egregiamente descrive le condizioni in cui si trova l'oleificio tiburtino e di altre regioni laziali, dimostra che l'ambiente sarebbe tale da ottenere olii sopraffini e la vicinanza di Roma assicurerebbe l'esito del prodotto, ma giustamente trova indispensabile modificare gli attuali sistemi di lavorazione che esamina partitamente, riferendo anche di parecchie sue esperienze. A. M.

Briciole.

Pel trasporto delle viti americane. E necessaria la disinfezione.

La Commissione consultiva della fillossera ha tenuto un'adunanza plenaria il 14 corrente sull'argomento delle importazioni e del trasporto delle viti americane.

Ammessa ancora per quest'anno l'importazione dalla Francia, le decisioni relative circa il commercio interno furono letteralle seguenti:

« Le viti che si esportano dai vivai privati, consorziali, comunali, provinciali o governativi, dovranno essere sottoposte a disinfezione e non potranno circolare se non accompagnate da una dichiarazione dei relativi vivaisti che la disinfezione ebbe luogo colle norme da prescriversi dal Ministero ». (Sappiamo che si prescriverà la disinfezione in acqua calda a 55°).

« I contravventori saranno responsabili a termine di legge. Le contravvenzioni potranno essere accertate dai delegati del Ministero ».

« La presente disposizione non sarà applicabile alla Sicilia ».

∞

Il concorso per gli automobili nei vigneti.

L'esodo impressionante della mano d'opera nel mezzogiorno aveva convinto il Ministro d'agricoltura ad accettare subito la proposta della Commissione fillosserica di bandire un concorso di apparecchi automobili per la lavorazione dei vigneti.

Il concorso doveva aver la sua esplicazione a Milano, in occasione della grande esposizione.

Ma evidentemente i termini erano troppo ristretti. L'avviso di concorso parlava di apparecchi per la coltura dei vigneti con motore a esplosione. Ora i concorrenti furono tre, uno dei quali, il Marchese Edoardo Imperiali di Napoli, mandò una zappatrice azionata da un motore elettrico.

Un altro espositore di Lisbona, mandò due piccole locomobili stradali con aratro trainato da fune metallica.

Il terzo, il prof. C. Lumia di Catania, dichiarò di esporre un *aratro mescitore ed assolcatore a benzina.*

Dei tre espositori due non avevano le macchine pronte. Non se ne fece nulla e il concorso sarà rinnovato presto con talune modificazioni.

∞

L'aratro automobile del prof. Lumia.

Apprendiamo ora che in questi giorni in una campagna nei pressi di Catania, alla presenza di molte autorevoli persone, fu fatta una prima prova dell'aratro automobile ideato dal prof. Corrado Lumia.

Il terreno era sassoso, non molto compatto, ma eccessivamente umido per le abbondanti pioggie cadute in questi ultimi giorni.

L'aratro è un piccolo automobile, mosso da motore a benzina; e porta anteriormente un organo operatore girevole, nel quale risiede principalmente l'ingegnosa invenzione del prof. Lumia.

Mentre le ruote dell'automobile si muovono in avanti, l'organo operatore gira rapidamente dentro il terreno e lo rompe, lo smuove e lo rimescola.

La prova è stata veramente soddisfacente; soltanto si è rilevata necessaria la modificazione di qualche dettaglio e principalmente dello sterzo, allo scopo di meglio regolare l'andamento della macchina.

∞

Una prova pubblica di pronta depurazione dell'olio.

Sarà fatta, a quel che apprendiamo, in gennaio, nella riviera Ligure a cura di quell'operosa cattedra di agricoltura che il prof. Calvino dirige a Porto Maurizio.

Si vuol vedere se pei piccoli produttori d'olio che non hanno mezzi per comprarsi un filtro buono e che hanno bisogno di vender subito l'olio finito, rispondano bene alcuni metodi di depurazione dei quali il nostro giornale ha parlato in varie riprese.

L'uno è l'applicazione della forza centrifuga mediante l'uso di una scrematrice da latte che i piccoli potrebbero noleggiare e passarsi da uno all'altro. L'olio pare che lasci nella scrematrice la maggior parte della morchia e esca depurato più che a sufficenza.

L'altro è la chiarificazione quale si fa pei vini nuovi, colla terra Lebrija, un chiarificante minerale innocuo e di pronta e decisa azione.

Vedremo.

∞

Il riso colorato in giallo.

Alcuni smerciatori esteri del nostro riso richiedono ai brillatoi italiani di fornire alcune partite di riso colorato in giallo perchè, dicono, su quelle certe piazze straniere simile riso, quasi..... *all'uovo*, è molto ricercato.

Questa è curiosa!

Il riso che si è sempre desiderato bianco brillantissimo e che in ciò aveva il suo pregio maggiore, ora lo si vorrebbe giallognolo, certo per illudere il compratore.

Noi abbiamo esaminato un campione di questo riso colorato e abbiamo veduto che il colore diffuso sulla superficie dei granelli è, al solito, uno dei colori derivati dal catrame, una *safranina*, una *caramellina* o simili.

Dunque colori niente affatto vegetali, niente affatto igienicamente piacevoli.

Ma poi colla bollitura nell'acqua, o il riso si serve nell'acqua o nel brodo nei quali bollì, e simili colori si diffondono e danno un gusto niente..... gustoso, o il riso si serve dopo aver decantato il liquido di bollitura, e allora..... addio giallo d'ovo!

Resistano dunque i nostri produttori e diano il riso bianco come dev'essere il riso vero genuino.

∞

Cattedre ambulanti d'agricoltura a Genova.

Non avremmo pensato che una notizietta sul lodevole proposito manifestatosi a Genova di dedicare alcune delle seste classi elementari all'agricoltura avesse provocato tante lettere di rettifiche e controrettifiche. Meno male che esse han portato alla scoperta che a Genova esistono due Cattedre ambulanti di agricoltura, una che ha sede nel palazzo della provincia, che si estende al circondario, che ha sussidii da 27 comuni e dalla provincia ed è retta dal prof. G. Salomoni; l'altra che è nata per iniziativa del Comizio agrario di Genova e che avrà, crrto, altrettanti sussidii da enti e Comuni, e che è retta dal prof. Beltrani.

Ora crediamo di aver riferito come stanno le cose, e ci permettiamo di formulare l'augurio che le due Cattedre, a parte la questione della sesta classe elementare, vadano d'accordo in tutto il resto, per promuovere il bene dell'agricoltura genovese.

∞

Gessiamo subito i prati novelli di trifoglio e di medica.

Nel meridionale — come dicemmo altra volta — conviene meglio seminare medica e trifoglio d'autunno anzichè in primavera.

E perchè?

Il perchè è presto detto.

Perchè i prati seminati in autunno vanno a trovarsi più facilmente in condizione di resistere alle forti e persistenti secche dell'estate che distruggono quelli seminati in primavera.

C'è però un altro guaio, ed è questo: che i prati novelli fatti in autunno corrono il pericolo di essere distrutti dai geli invernali.

E allora?

Allora c'è un doppio rimedio.

Anzitutto seminarli per tempo onde le piantine si corroborino durante l'autunno stesso.

In secondo luogo *gessarli* appena si scorga il bel tappeto verde.

Il gesso — com'è noto — ha un effetto meraviglioso sorprendente nell'accelerare l'accrescimento delle leguminose.

Laonde in pochi giorni le piantine gessate diventano alte e robuste sì da resistere anche a forti brinate.

Cinque-sei quintali di gesso cotto per ettara possono bastare a salvare un prato novello.

∾

Leggi agrarie, tariffa doganale e trattati di commercio.

Gli abbonati solleciti vanno rinnovando il loro abbonamento e noi spediamo loro in premio questo volume.

In esso abbiamo raccolto, oltre che le ultime leggi riflettenti l'agricoltore o l'agricoltura, anche tutte le voci della nostra tariffa doganale (aggiornata fino alle ultimissime modificazioni del luglio di quest'anno) che interessano l'agricoltore.

E poichè i trattati di commercio conclusi di recente colla Svizzera, la Germania, l'Austria-Ungheria sono entrati in vigore quest'anno, abbiamo anche raccolto tutte le disposizioni doganali in essi trattati stabilite per le voci che toccano i prodotti dei campi o pei campi.

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Piccole notizie.

Avversità e malattie.

⁂ Il cav. Lissone narra nell'*Agricoltura subalpina* n. 23 di una interessante prova fatta dal cav. avv. Dalmasso a Govone intorno alla **lotta contro la cochylis.** Scelti due appezzamenti di vigna da 5500 viti cia-

scuno, in uno si raccolsero due anni fa in agosto tutti gli acini bacati, distruggendoli col fuoco. Nell'altro si lasciò indisturbato l'insetto. Or bene nel primo appezzamento si ebbe in questi ultimi tre anni una produzione di q.li 50 di uva ogni anno, il che dà, al netto della spesa di raccolto e degli acini perduti, una produzione media di L. 928, mentre nell'appezzamento dove nulla si fece il prodotto medio fu di q.li 33 e quindi valutato in denaro in L. 660. Colla raccolta degli acini bacati, dunque, si sarebbe avuto un vantaggio di L. 268 su 5500 viti.

Colture speciali.

⁂ *J. Crochetelle*, direttore della Stazione agronomica di Lezardeau, ha fatto delle prove di **concimazione** del **pisello da conserva,** coltivazione che è molto redditiva. L'appezzamento di piselli che non ebbe concimi chimici produsse in ragione di 41 q.li l'ettaro, mentre quello che ebbe 8 q.li di scorie e 4 di solfato potassico per ettaro dette 60 q.li di piselli.

Industrie agrarie.

⁂ Il prof. Gorini fece delle prove per vedere l'influenza del **metallo** col quale son fatte le bacinelle di affioramento del **latte** sulla riuscita del **formaggio di grana.** Avendo provato nelle identiche condizioni bacinelle di rame nudo, cioè forbito, di alluminio e di rame ossidato, vide che le formagge fatte con bacinelle di rame nudo riuscirono di gran lunga superiori a quelle fabbricate su alluminio: migliori, ma sempre molto distanziate dalle prime, riuscirono quelle fatte su rame ossidato. Vero che nelle forme fatte su rame nudo, si verificò il notevole inverdimento al taglio, mentre quelle su alluminio si mantennero sempre gialle. (*Boll. min.*, vol. 6°, fasc. 3).

⁂ L'egregio prof. Gorini che con tanto amore dirige gli studii sulla fabbricazione razionale del **formaggio di grana,** ha riferito sulle ricerche fatte nel 3° anno. Fra l'altro, circa l'impiego dei **fermenti selezionati** nella preparazione di questo formaggio, dice che il confronto fra quelli fatti senza fermenti e quelli coi fermenti è finora decisamente vantaggioso per questi ultimi i quali vennero trovati da una giuria di competenti di un valore mercantile complessivo di un terzo superiore ai primi. Anche la giuria del concorso temporaneo di Milano che assaggiò a busta chiusa, trovò le forme fatte con fermenti superiori alle altre. Il Gorini trova buono il rapporto di una parte di coltura di fermenti per 2000 parti di latte. (*Boll. min.*, vol. 6°, fasc. 3).

Questioni diverse.

⁂ L'ufficio agrario provinciale di Cuneo, diretto dall'egregio cav. Remondino, va occupandosi da tempo di formare una esatta **statistica agraria** della provincia di **Cuneo.** I dati finora raccolti darebbero intanto ettari 90.000 a frumento con una produzione di q.li 1.080.000, ettari 45.000 a vite con 900.000 ett. di vino, ettari 52.000 a castagneti con q.li 9.650.000 di castagne. (*Sentinella agricola* n, 23)

⁂ L'*Unione agraria italiana* nell'adunza del 22 corr. nominò una commissione per studiare i provvedimenti da prendersi relativamente all'**assicurazione contro la grandine.**

⁂ Il nostro Dr. E. Ottavi fu nominato membro del Comitato d'onore per il 1° congresso e 1° concorso nazionale delle **latterie sociali** che si terrà

a Reggio Emilia. I temi da trattarsi al congresso saranno i seguenti: 1° Esenzione delle latterie cooperative dalla tassa di ricchezza mobile; 2° ordinamento economico e legislativo delle latterie cooperative; 3° unione stazionale delle latterie cooperative; 4° condizione del commercio dei latticini (trasporti, imballaggi, tariffe ecc.); 5° legge sui formaggi margarinati.

DOMANDE ED OFFERTE

Si cerca pel 1° gennaio per un Consorzio antifillosserico, un bravo istruttore ed innestatore di viti americane, che abbia molta pratica nella direzione dei vivai. Stipendio L. 1500.

Si cercano due laureati in agraria che sappiano il tedesco.

Per ritiro dal commercio si cederebbe anche subito o si affitterebbe premiata azienda vinaria in Intra. Vasta corte, ampio porticato, freschissima e grande cantina provvista di buonissimi vasi, spaziosa tinaia, con tine-botti da uva e vino con tutto l'occorrente per la vinificazione: per informazioni rivolgersi alla redazione del giornale.

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.
Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 149 - *Roma.*

La Casa Agricola Mancini e C. di Ceccano (Roma) si è fatta iniziatrice dell'importazione di mucche scelte da latte direttamente dalla Brettagna.
Per prezzi e condizioni rivolgersi alla suddetta Casa in Ceccano (Roma).

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Ancora sul rimedio Decillis contro la mosca olearia. *(Risp. al sig. L. P. di Bari).* — Ella muove qualche obbiezione a quanto stampammo circa i buoni risultati del rimedio Decillis. Le obbiezioni sono d'indole economica. Sta bene: lo avevamo avvertito noi pure. Il problema si potrà dire risolto se si potrà limitare le irrorazioni a 2 o 3, mentre dei fortunati esempi di Toscana che pur furono fatti su 10.000 piante, bisognò farne una decina. Ma se tutti gli olivicultori di una data zona si accordassero nel fare il trattamento, non essendovi allora più il pericolo di reinvasione delle mosche dagli oliveti vicini, è evidente che ci si avvicinerebbe alla possibilità pratica dei 2 o 3 trattamenti. Ella mi parla anche della mancanza d'acqua. È a sperarsi che ciò possa essere un ostacolo solo per qualche rara località. Si rammenti che allorquando si incominciò a parlare del rame contro la peronospora, fu subito elevata la stessa obbiezione. In realtà essa risultò più apparente che reale. E. O.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Merce		Prezzo		Prezzo
Grani teneri:				
Alta Italia	L.	23,25	a	23,50
Ghirca Nicolajeff	»	15 —	»	16 —
Azima Nicolajeff	»	15 —	»	— —
Berdiansca	»	16,25	»	—
Grani duri: Taganrog	»	19,75	»	20 —
Sardegna	»	25,25	»	25,50
Granoni: Alta Italia	»	17,50	»	17,75
Napoli	»	16,75	»	— —
Avena: Nazionale	»	19,50	»	19,75
Estera (oro)	»	13,75	»	14 —
Orzo: Nazionale	»	16,50	»	16,75
Estero (oro)	»	12,50	»	— —
Legumi: Fagioli naz.	»	28 —	»	29 —
» est. verdi	»	28 —	»	28,50
Ceci cottura	»	29 —	»	30 —
» macina	»	22 —	»	23 —
Fave e favini	»	17 —	»	— —
Lupini	»	12,25	»	— —

Tendenza del mercato: Invariato.

Alessandria.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumento nuovo	L.	22 —	a	23 —
Meliga	»	14,50	»	15,25
Avena	»	18,50	»	19,50

Acqui.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumento	L.	16,90	a	17,35
Meliga	»	11,45	»	11,95

Casale.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumento all'ettolitro	L.	17,45	a	— —
Avena	»	9,15	»	— —
Meliga	»	12 —	»	— —
Fave	»	14,85	»	— —

Vercelli.

Merce		Prezzo		Prezzo
Riso sgusciato, al q.le	L.	26,75	a	27,50
Risone bertone	»	19,50	»	20,50
» nostrano	»	19,25	»	20 —
Frumento mercantile	»	23,25	»	24 —
Segale	»	17,50	»	18,50
Meliga	»	14,75	»	15,75
Avena	»	20,25	»	21,25

Novara.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumento nuovo	L.	24 —	a	24,25
Riso nostrano a sacco	»	31 —	»	33,50
» giapponese	»	26 —	»	27,25
Granoturco al sacco di 120 litri	»	14,25	»	15 —

Torino.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumenti piem. nuovi	L.	23 —	a	23,75
» esteri	»	25 —	»	25,50
Frumentone	»	15,50	»	17 —

Brescia.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumento	L.	21,75	a	22,75
Frumentone alla soma	»	13,75	»	14,75
Avena	»	19,50	»	20 —

Milano.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumento nostr. nuovo	L.	23,25	a	23,75
» veneto e mant.	»	23,75	»	24,25
» estero	»	24,75	»	25 —
Risi: camolino 1.o	»	39 —	»	40 —
» » 2.o	»	33,50	»	35,50
» mercantile	»	33 —	»	34 —
» scadente	»	28 —	»	30 —
» giapponese 1.o	»	30,50	»	31 —
» » 2.o	»	29,50	»	36 —
Risetto	»	24,50	»	26 —
Mezza grana	»	19 —	»	21,50
Risina	»	15,50	»	17,50
Risone nostrano	»	19,50	»	20,50
Granoturco nostrano	»	14	»	15 —
» veneto	»	15,75	»	16,75
Avena nazionale	»	20,25	»	20,75
» estera	»	19,50	»	20 —
Orzo nazionale	»	19 —	»	20 —
Segale	»	18,50	»	19,25
Miglio	»	16 —	»	19 —

Tendenza del mercato: Invariato.

Pavia.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumento nuovo	L.	22 —	a	23,25
Granoturco	»	14,50	»	15,50
Avena	»	19 —	»	20 —

Vicenza.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumento nuovo	L.	21,50	a	22,75
Frumentone	»	17 —	»	18,50
Avena	»	20 —	»	21 —

Treviso.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frumento	L.	22 —	a	22,25
Avena	»	19 —	»	19,25

Padova.

Merce		Prezzo		Prezzo
Frum. fino, nuovo a q.le	L.	22,45	a	22,90
» buono mercant.	»	22,05	»	22,50
Frumentone pignoletto	»	14,75	»	15 —
» gialloncino	»	14,50	»	14,75
Segala	»	22 —	»	23 —
Avena	»	18,50	»	19,50
Sorgo rosso	»	8,25	»	8,50
Riso fino	»	39 —	»	40 —
» nostrano	»	31,50	»	33 —

Rovigo.

Frumento . . . L 22,75 a 23,50
Frumentone . . . » 14 — » 15,25

Cremona.

Frumento nuovo . . L. 22 — a 22,50
Granoturco . . . » 16,25 » 16,50
Avena . . . . » 15,50 » 16,25

Parma.

Frumenti . . . L. 24 — a 24,25
Frumentone . . » 14,50 » 15 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento . . . L. 23,50 a 24 —
Frumentone . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 20 — » 20,50

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 24 — a 24,50
Granoturco . . . » 14,25 » 15,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Segale . . . . » 18 — » 19 —

Piacenza.

Frumento nuovo . . L. 23,50 a 24 —
Granturco . . . » 14,75 » 15,50
Fava marzuola . . » 19,25 » 21 —
» invernenga . . » 21,50 » 22 —

Modena.

Frumento . . . L 23,50 a 24 —
Frumentone . . . » 15 — » 16 —
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 23,25 a 23,50
Frumentone ferrarese . » 13,25 » 14 —
Avena ferrarese . . » 19 — » 19,50

Forlì.

Frumento . . . L. 23,75 a 24 —
Granturco . . . » 16 — » 16,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 26 — a 27 —
Frumento rosso . . » 24,50 » 25,25
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Segale . . . . » 18,75 » 19,50
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 37,50 » 39,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22 — a 23 —
Granone . . . . » 17,15 » 18 —
Fave . . . . » 22 — » — —
Fagioli . . . . » 24 — » 27 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 25,25
Avena . . . . » 15,25 » — —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 27 — a 27,50
» correnti . » 26 — » 26,50
Frumentoni . . . » 16 — » 17 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 27,75 a 28.50
Maioriche . . . » 22,50 » 23 —
Bianchette . . . » 22 — » 22,75
Avena . . . . » 19 — » 20,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 26 — a 27 —
Sammartirana . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 24 — a — —
Orzo . . . . » 14 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Poche variazioni

Bestiame.

Acqui.

Sanati . . . . L. 110 a 120
Vitelli . . . . » 75 » 85
Manzi e buoi . . . » 70 » 80

Alessandria.

Vitelli . . . . L. 105 a 120
Buoi . . . . . » 70 » 75

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 68 a 75
Vitelli . . . . » 95 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 73 a 84
» magri . . . » 54 » 73
Vacche grasse . . . » 60 » 74
» magre . . . » 35 » 60
Tori . . . . . » 73 » — —
Vitelli (p. v.) . . . » 70 » 80
Suini grassi (m.) . . » 130 » — —
» magri (v.) . . » 110 » 115
Agnelli . . . . » 120 » 136

Padova.

Buoi . . . . . L. 145 a 160
Vitelli . . . . » 130 » 170

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 80
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Bologna.

Buoi macello . . . L. 130 a 145
Vitelli . . . . » 145 » 155

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 140 — a 145 —
Vitelli . . . » 80 — » — —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Qualche risveglio nel bestiame da macello.

Foraggi, sementi e panelli.

Brescia.

Maggengo nuovo . L. 9,50 a 10 —
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Alessandria.

Fieno . . . . L. 9 — a 9,50
Paglia . . . . » 3,75 » 4,25

Novara.

Fieno maggengo . . L. 10,50 a 11,50
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Milano.

Maggengo vecchio . L. 10 — a 12 —
» nuovo . » 9 — » 10,50
Agostano . . . » 9,50 » 10,25
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Treviglio.

Panelli melgone . . L. 11,50 a 12,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 8 — a 9 —
Paglia . . . . » 3,60 » 4 —

Verona.

Trifoglio . . . . L. 95 — a 110 —
Medica . . . » 85 — » 105 —

Padova.

Maggengo . . . L. 6 — a 8,50
Paglia frumento . . » 3,50 » 4 —

Piacenza

Maggengo nuovo . L. 9,80 a 10,50
Paglia . . . . » 3,50 » 4 —

Parma.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Modena.

Seme di trifoglio . . L. 100 a 115
Id. di medica . . » 90 » 115

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 9 — a 10 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,50

Tendenza dei mercati: Fieni sempre sostenuti.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 32 a 54
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 170
Meridionali . . . . » 28 » 52

Genova.

Scoglitti . . . . L. 25 a 26
Barletta . . . . » 33 » 35
Gallipoli . . . . » 24 » 26

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Vini nuovi.

Camagna . . . . L. 30 a 32
Vignale . . . . . » 32 » 38
Montemagno . . . . » 34 » 38
Moncalvo . . . . » 33 » 38
S. Salvatore . . . . » 27 » 30

Acquese

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . L. 40 a 45
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 110 » 110
Barbaresco . . . . » 80 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 40 a 48
Reggio-Modena, com. . . » 24 » 30
Bologna, da pasto . . » 25 » 30

Marche.

Macerata . . . . L. 25 a 28
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 24 a 26
Città di Castello, vino bianco » 20 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 20 a 25
Pisa-Siena . . . . » 26 » 28
Greve nuovi . . . . » 28 » 33
» vecchi . . . . » 45 » 50

Puglie.

Barletta . . . . L. 19,50 a 22 —
Brindisi . . . . » 17,50 » 20 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 19 — a 23 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 24 — » 27 —
Marsala, id. . . . » 24 — » 25 —
Id. bianchi . . . » 23 — » 28 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 90 a 92
» biondo torchiato . » 77 » 78
Cera vergine . . . » — » —

Teramo.

Miele . . . . . . L. 64 a 65
Cera . . . . . » — » —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 1,25 a 1,27
2ª » » 1,03 » 1,05
Brescia al 100 . . » 10,25 » 1,60
Padova al mille . » 100 — » 102 —
Piacenza . . . » 10,75 » 11,25
Forlì . . . . » 97 — » 98 —

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,80 a — —
Cremona . . . . » 2,85 » —
Parma . . . . » 2,90 » 3 —
Piacenza . . . . » 2,75 » —

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 130 a 140
Sicilia . . . . » 120 » 125
Riviera Ponente . . » 130 » 150
Oneglia . . . . » 120 » 160
Toscana . . . . » 105 » 140
Abruzzi . . . . » 120 » 135
Romagna . . . . » 100 » 125

Firenze.

Olio toscano . . . L 115 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 100 a 110

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 100 a 110

Teramo.

Olio oliva . . . L. 108 a 130

Bari.

Olii fini d'oliva . . . L. 118 a 120

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 85 a 90

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Sicilia.

Palermo, soprafino . . L. 95 a 105
» mangiabile . » 88 » 92
Messina, mangiabili . » 80 » —

Andamento dei mercati: Invariati i prezzi, scarsi gli affari.

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . L. — a —
Scarto . . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Napoli.

Canapa, al fascio in camp. L. 73 a 74

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . . » 97 » 98
scarti . . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Sostenuti.

Agrumi e frutta.

Genova.

Limoni . . . L. 5 — a 6 —
Aranci . . . . » 6 — » 6,50
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube di Sicilia . » 13,25 » 13,50

Bari.

Carrube . . . L. 14 — a 14,50
Mandorle . . . » 215 — » 216 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 18 » 19

Castagne.

Acqui, verdi . . L. 10 — a 12 —
Racconigi . . . » 13 — » 14 —
Saluzzo . . . » 17 — » 18 —

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 82 — a — —
» » americano . » 81 — » — —
» » nazionale . » 79 — » — —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile. . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 4,75 » 5,75
» » 18[20 . » 6,75 » 7,35
Superf. d'ossa . . » 10,50 » 11 —
Scorie Thomas 16[13 % » 5,50 » 5,60
Nitrato soda . . » 28,75 » — —
Solfato ammoniaca . » 32,25 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21,75 » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 5,75 » 6 —
Acido solforico 50[52 % » 3 — » 3,25

Pontedecimo.

Zolfo Gazzo . . . L 16 — a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 78 — a 78,50
» inglese . » 78 — » 80 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L 80 — a 82 —
» nazionale » 79 — » 80 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame continua a mantenersi sostenuto; attivo il commercio dei concimi.

INDICE ALFABETICO

DEL VOLUME LXXXXVI DEL « *COLTIVATORE* »

(Secondo del 1906)

— A —

— B —

— C —

— D —

— E —

— F —

— G —

— M —

— N —

— O —

— P —

— R —

— S —

— T —

— U —

— V —

— Z —

...etole...
...che ...uso di...
...o di 75 Kg., presso Casa...

Motto:
=Dove hai uno spazio disponibile pianta un albero=
Stabilimento d'Orticoltura
F.LLI Sgaravatti
Saonara
(PADOVA)
CATALOGHI GRATIS
75 Ettari di Colture